La San Marco. Wherever you go.



La San Marco spa
Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072 Gradisca D'Isonzo (GO) - ITALY
Tel. (+39) 0481 967111 - Fax (+39) 0481 960166
www. lasanmarco.com info@lasanmarco.com



85 Flexa E



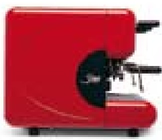
85 Flexa E 







COLORI/COLOURS


rosso - red


blu - blue


beige - beige


grigio - grey


nero - black


cromato - chromed

85 FLEXA E: SO FLEXIBLE, SO RELIABLE.

85 FLEXA E one group new coffee machine is:
FLEXIBLE because it can used with ground coffee, hard pods (E.S.E.) and soft pods
RELIABLE because it guarantees a coffee with a thick and persistent cream thank to an innovative brewing spout and because it is built with 85 series body, universally known for its solidity.

85 FLEXA E: COSÌ FLESSIBILE, COSÌ AFFIDABILE.

La nuova macchina per caffè un gruppo 85 FLEXA E è:
FLESSIBILE perché può essere utilizzata con caffè macinato, con cialde rigide (E.S.E.) e con cialde morbide
AFFIDABILE perché garantisce un caffè con una crema spessa e persistente grazie ad un innovativo beccuccio di erogazione e perché è costruita con la carrozzeria della serie 85, conosciuta universalmente per la sua robustezza.

- Serbatoio interno da 5 lt.
- Due caldaie (caldaia caffè e caldaia acqua/vapore) in acciaio
- Due pompe a vibrazione
- Due addolcitori (uno per caldaia) all'interno del serbatoio
- Regolazione elettronica della temperatura con sonda e modifica attraverso palmare
- dosi caffè singolo e caffè doppio programmabili e tasto funzione semiautomatica
- Tasto preinfusione P
- Disponibile versione con autolivello per collegamento diretto a rete idrica

- 5 litres internal tank
- Two stainless steel boilers (coffee boiler and water/steam boiler)
- Two vibrating pums
- Two water softeners (one for each boiler) inside the tank
- Electronic temperature regulation by probe and modification of setting by keypad
- Single and double programmable coffee doses and semiautomatic function
- Pre-infuser P function
- Available version with autofill to connect to waterworks











Modello Model	N. gruppi No. of brewing units	Capacità caldaia (litri) Boiler capacity in litres	Potenza assorbita (w) / Power consumption (w): Coll. alla rete / Power connection – Monof. / Single ph.	Pompa Pump	Peso (kg) Weight (kg)	A mm	B mm	C mm
85 FLEXA E	1	2 - 0,45	2000	50 - 50	39	380	545	470



SERIE 85 FLEXA



IT USO E MANUTENZIONE

EN USE AND MAINTENANCE

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

DE BEDIENUNGS- UND WARTUN-GTSANLEITUNG

ES MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

PT MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΤΜΗΤΜ ΚΑΙ ΤΜΥΝΤΗ

USO E MANUTENZIONE
SERIE 85 FLEXA

Indice

Revisione 12/07

1. Introduzione



Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

1.1 Consultazione del manuale



Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione della macchina per caffè.

1.2 Raccomandazioni



- *Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione ordinaria prima di aver letto questo manuale.*
- *Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, d'acqua calda (per la preparazione di bevande e infusi) e di vapore acqueo (per il riscaldamento di liquidi). Ogni uso al di fuori di quanto specificato nel presente manuale è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio.*
- *L'utilizzatore deve essere una persona adulta e responsabile, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione oltre che alle regole dettate dal comune buon senso.*
- *È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi; è severamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza. Nessuno dei pannelli di copertura della macchina deve essere rimosso (vi è il rischio di scosse elettriche).*
- *Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua.*
- *Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni ordinarie indicate nel presente manuale è necessario per lavorare in sicurezza e per mantenere l'attrezzatura efficiente.*
- *In caso di guasti o rottura di qualche componente della macchina per caffè espresso rivolgersi al centro d'assistenza autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali LA SAN MARCO SPA.*
- *Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio d'assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.*
- *È severamente vietato procedere alla realizzazione di operazioni delle quali non si è autorizzati e non si sono capite le esatte modalità; contattare la casa costruttrice per ogni necessità d'informazioni, ricambi o accessori.*
- *La macchina viene fornita con due caldaie prive di acqua, per evitare che esposizioni della macchina a temperature inferiori a 0°C possano danneggiarla irrimediabilmente. Nel caso in cui la macchina, dopo il suo uso, dovesse essere immagazzinata in ambienti a temperatura inferiore o uguale a 0°C, sarà necessario svuotare la caldaia caffè procedendo come qui di seguito specificato:*
  1. *Sollevare il tubo di aspirazione dell'acqua del circuito caffè situato all'interno del serbatoio.*
  2. *Rimuovere la coppa porta filtro dal gruppo d'erogazione.*
  3. *Premere il tasto A della pulsantiera.*
  4. *Quando non si osserverà uscire più acqua dal gruppo di erogazione premere nuovamente il tasto A.*
  5. *Inserire nuovamente il tubo di aspirazione acqua all'interno del serbatoio.*
  6. *La macchina ora è pronta per essere immagazzinata in ambienti freddi.*

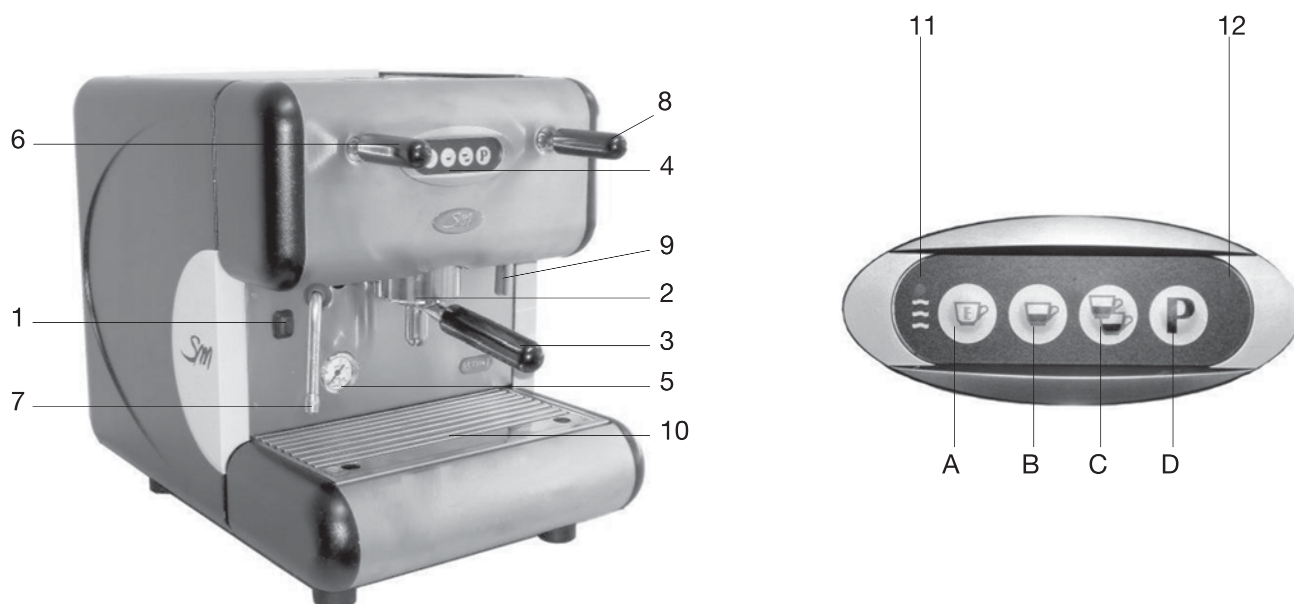
1.3 Utilizzo della macchina per caffè

Temperatura ambiente: 5 ÷ 45 °C (svuotare il sistema idrico in caso di gelo)
Pressione acqua rete idrica: 80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bar)
Durezza acqua: inferiore a 5 °f

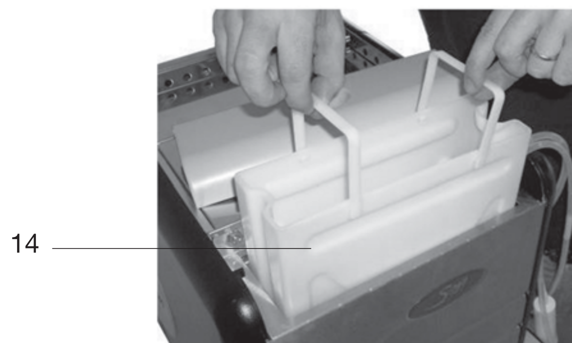
2. Caratteristiche tecniche

Tensione - Frequenza:	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Capacità serbatoio acqua:	Circa 5 litri
Potenza Impegnata:	2000 W	Peso a secco:	35 kg
Dimensioni d'ingombro (L X H X P):	38 x 47 x 55 cm		

3. Descrizione della macchina



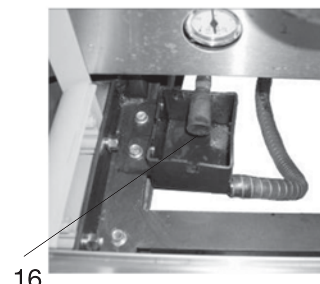




Nota: I termini utilizzati in questa descrizione saranno usati comunemente nelle pagine successive.













1. Interruttore generale (ON luce accesa – OFF luce spenta)
2. Gruppo d'erogazione
3. Coppa porta filtro
4. Pulsantiera
5. Manometro pressione vapore caldaia
6. Leva del rubinetto prelievo vapore
7. Lancia prelievo vapore
8. Leva del rubinetto prelievo acqua calda
9. Lancia prelievo acqua calda
10. Griglia poggia tazzine
11. LED livello acqua nella vaschetta
12. LED temperatura acqua in caldaia

A. Tasto erogazione caffè (manuale)
B. Tasto erogazione caffè singolo
C. Tasto erogazione caffè doppio
D. Tasto preinfusione

13. Coperchio vaschetta acqua
14. Vaschetta acqua
15. Vaschetta raccogli gocce (mod. manuale)
16. Vaschetta raccogli gocce (mod. automatico)
17. Coppa per caffè singolo (in cialda o macinato)
18. Coppa per caffè doppio (macinato)
19. Filtro cieco a membrana

4. Installazione



- *La macchina per caffè è consegnata ai clienti in un apposito imballo. L'imballo contiene: la macchina e i suoi accessori, il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità. Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità della macchina per caffè e dei suoi componenti; in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.*
- *L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.*
- *La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale e sufficientemente robusto per sostenere il peso della stessa, con uno spazio attorno sufficiente al fine di smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.*
- *Per la sicurezza contro i pericoli dovuti alla corrente elettrica, la macchina deve essere posta lontano da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.*
- *La macchina, sviluppando calore, necessita di essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore. Mantenere la macchina lontana da fonti di calore dirette.*
- *Accertarsi che la tensione della presa d'alimentazione non sia differente da quell'indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa applicata alla macchina stessa. Se la tensione dovesse risultare differente <u>non inserire mai la spina</u>, ciò potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.*

4.1 Allacciamento idrico della macchina

ALIMENTAZIONE (modello automatico): Portare ai piedi della macchina il tubo della rete di alimentazione idrica (diametro 3/8”) e montare una valvola di intercettazione (preferibilmente a sfera da 3/8”) che permetta una rapida manovra di apertura e chiusura.
SCARICO (modello automatico): A piano pavimento prevedere un pozzetto ispezionabile collegato con la rete di smaltimento delle acque bianche, atto ad accogliere il tubo di scarico della macchina per gravità. Il tubo di scarico (collegato alla vaschetta raccogli gocce 16) deve essere posizionato in modo che l'efflusso sia libero e senza possibilità di intasamento durante l'esercizio.
ALIMENTAZIONE (modello manuale): Aprire lo sportello d'accesso al vano acqua e riempire la vaschetta con acqua potabile non calda, possibilmente a basso contenuto di calcare; Chiudere lo sportello.
SCARICO (modello manuale): Al di sotto della griglia poggia tazzine 10 è situata la vaschetta di raccolta gocce 15. Periodicamente è necessario svuotare il contenuto della vaschetta.

4.2 Prima installazione e riempimento automatico della caldaia caffè



- *L'avviamento della macchina per caffè deve essere eseguito dal personale tecnico qualificato e autorizzato LA SAN MARCO SPA.*
- *Si raccomanda, al termine dell'allacciamento elettrico e del riempimento della vaschetta acqua, di avviare la macchina per caffè espresso seguendo con attenzione le seguenti procedure al fine di non recare danni all'apparecchio.*

1. *Collegare il cavo d'alimentazione della macchina in una presa di corrente idonea.*
2. *Il corretto funzionamento della macchina richiede che la caldaia utilizzata per la preparazione del caffè sia sempre piena d'acqua. Pertanto alla prima installazione della macchina, accendendo l'interruttore generale, partirà un ciclo di caricamento automatico della caldaia della durata di 75 secondi.*
3. *Durante il riempimento automatico della caldaia, il LED blu lampeggerà mentre il LED rosso sarà acceso fisso. In questa fase non sarà possibile effettuare erogazioni di caffè essendo i relativi tasti disabilitati.*
4. *Se durante la fase di caricamento dell'acqua in caldaia la macchina verrà spenta, non essendo ancora piena la caldaia, alla successiva accensione, la macchina effettuerà un ciclo di riempimento sempre di 75 secondi. Lo stesso dicasi se durante la fase di caricamento dovesse mancare acqua nella vaschetta: reintegrato il livello in vaschetta la macchina effettuerà un ciclo di riempimento ancora di 75 secondi.*

5. *Riempite così entrambe le caldaie, la centralina abiliterà il riscaldamento sia della caldaia caffè che di quella vapore (con precedenza alla caldaia caffè). Durante la fase di riscaldamento il LED rosso sulla pulsantiera lampeggerà, mentre la centralina elettronica inibirà i tasti relativi alle erogazioni di caffè.*

4.3 Programmazione dose automatica caffè (dose singola e dose doppia)

1) Spegnere la macchina commutando l'interruttore generale **1**.
2) Premere il tasto **B** (caffè singolo) e tenendolo premuto accendere la macchina; la macchina entra in programmazione ed il LED del pulsante **B** lampeggia.
3) Preparare la macchina ad erogare un caffè singolo e posizionare la tazzina sotto il beccuccio d'erogazione.
4) Premere una volta il tasto **B**; raggiunta la dose di caffè desiderata all'interno della tazzina premere nuovamente il tasto **B** per terminare l'erogazione e memorizzare così la durata temporale dell'erogazione.

Ripetere le stesse operazioni (dal punto 1 in poi) per la dose doppia (tasto **C**).

5. Istruzioni per il funzionamento

5.1 Preparazione del caffè



Durante l'erogazione di caffè espresso, the o vapore, le sostanze erogate possono provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

5.2 Erogazione caffè in modalità manuale

1) Preparare la macchina ad erogare un caffè singolo oppure doppio.
2) Premere e rilasciare il tasto A (caffè manuale) per iniziare l'erogazione di caffè.
3) Raggiunta la dose di caffè desiderata all'interno della tazzina premere nuovamente il tasto A per terminare l'erogazione.

5.3 Erogazione caffè in modalità automatica

1) Preparare la macchina ad erogare un caffè singolo oppure doppio.
2) Premere e rilasciare il tasto B (caffè singolo) oppure il tasto C (caffè doppio) per iniziare l'erogazione di caffè.
3) Raggiunta la dose di caffè programmata l'erogazione termina automaticamente.

5.4 Modalità pre-infusione

L'erogazione del caffè con la funzione pre-infusione può essere abilitata o disabilitata secondo la volontà dell'utente premendo il tasto **D** (il LED del tasto segnala se tale modalità è attivata o meno).

5.5 Prelievo acqua calda

L'acqua calda si preleva dalla lancia **9** e si può utilizzare per preparare infusi, the, camomilla, per scaldare le tazzine, per allungare l'espresso e ottenere un caffè all'americana, ecc.
Utilizzare la leva di prelievo **8** (alzandola, abbassandola o spostandola lateralmente) per erogare acqua calda dalla lancia.

5.6 Prelievo vapore

Un getto di vapore, utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi, fuoriesce dalla lancia di prelievo vapore **7**, procedendo come segue: alzando o abbassando la leva **6** si ottiene il flusso massimo (la leva si blocca nella posizione massima. Per arrestare il getto di vapore bisogna riportare la leva nella sua posizione iniziale); spostando lateralmente la leva si ottiene un flusso ridotto di vapore (la leva non si blocca e se rilasciata ritorna nella posizione originale).



- *L'utilizzo del vaporizzatore richiede attenzione; il contatto diretto della pelle con la lancia vapore o con il getto di vapore acqueo può provocare scottature. Impugnare la guaina antiscottature per cambiare la posizione della lancia di prelievo vapore. Non indirizzare mai il getto di vapore acqueo contro persone od oggetti non inerenti l'utilizzo descritto nel presente manuale d'uso.*

Nota:
Prima di utilizzare la lancia di prelievo vapore scaricare all'interno della vaschetta l'eventuale condensa che si è formata al suo interno. Dopo l'utilizzo, pulire accuratamente la lancia con un panno umido ed eventualmente scaricare nella vaschetta gli eventuali residui rimasti.

6. Manutenzione ordinaria



Nessun pannello o protezione fissa della carrozzeria deve essere rimossa dalla macchina per effettuare le manutenzioni ordinarie.
Non utilizzare detergenti aggressivi (alcool, benzina, solventi) o materiali abrasivi per la pulizia della macchina per caffè; utilizzare acqua e detergenti neutri.

Nota:
Le operazioni di pulizia giornaliera devono essere eseguite al fine di mantenere efficiente la macchina e per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e delle persone.

6.1 Pulizia giornaliera del gruppo di erogazione caffè

1) Sganciare la coppa porta filtro dal gruppo d'erogazione, togliere i fondi di caffè o la cialda.
2) Pulire con l'apposito spazzolino (in dotazione con la macchina) la sede del gruppo dove si inserisce la coppa porta filtro.
3) Inserire il filtro cieco a membrana 19 (in dotazione con la macchina) all'interno della coppa porta filtro.
4) Inserire la coppa nel gruppo e senza agganciarla completamente premere il pulsante di erogazione continua.
5) Lasciare fuoriuscire l'acqua, per tracimazione, dalla coppa porta filtro (in questo modo si pulisce il gruppo d'erogazione).



L'erogazione d'acqua dal gruppo può provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

6) Arrestare l'erogazione d'acqua e bloccare la coppa nel gruppo.
7) Avviare l'erogazione continua e quindi interromperla dopo un paio di secondi; ripetere alcune volte questa operazione ad intervalli di 5-10 secondi (in questo modo si pulisce il canale di scarico e l'elettrovalvola del gruppo d'erogazione).

6.2 Pulizia di vaschetta e griglia poggia tazzine

La griglia appoggia tazzine inferiore deve essere tenuta sempre pulita; durante il normale uso della macchina è sufficiente pulirla con una spugna o un panno umido. Alla fine della giornata di lavoro bisogna pulire la vaschetta e la griglia anche nelle zone interne usando acqua calda e un detergente neutro.

6.3 Pulizia della lancia vapore

Pulire la lancia di prelievo vapore con una spugna o un panno umido alla fine della giornata di lavoro per togliere le tracce di latte o altro che inevitabilmente si formano durante il normale utilizzo della macchina. Aprire il rubinetto vapore, portando la lancia all'interno della vaschetta, per rimuovere gli eventuali residui accumulatisi all'interno della lancia.

6.4 Lavaggio vaschetta acqua

1) Aprire lo sportello d'accesso al vano acqua, sfilare i due tubi d'aspirazione e quello di scarico acqua dalla vaschetta.
2) Estrarre la vaschetta dalla macchina e lavarla con acqua corrente.
3) Asciugare bene le pareti della vaschetta con un panno e rimetterla nella sua sede all'interno della macchina.
4) Infilare i tre tubi nella vaschetta.
5) Riempire la vaschetta (modello manuale), e richiudere lo sportello della macchina.



- *Non usare detergenti, prodotti o materiali abrasivi per lavare la vaschetta acqua.*
- *Non lavare la vaschetta acqua in lavastoviglie.*

6.5 Decalcificazione



- *La macchina è provvista di due addolcitori collegati ai due tubi d'aspirazione posti all'interno della vaschetta acqua. Dopo 150 erogazioni le resine presenti nell'addolcitore si esauriscono ed è necessario sostituire gli addolcitori.*

7. Visualizzazione allarmi

7.1 Modello con alimentazione manuale della vaschetta acqua

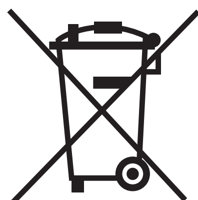
In questa tipologia di macchina è presente l'allarme autolivello caldaia acqua.
Infatti se il livello dell'acqua nella caldaia vapore è al di sotto della norma e la pompa non riesce a ripristinare tale livello entro 4 minuti, la centralina elettronica della macchina arresta il caricamento automatico della caldaia e segnala l'anomalia accendendo il LED blu sulla pulsantiera; contemporaneamente viene disabilitata la pompa di riempimento della caldaia acqua/vapore e la resistenza elettrica della caldaia acqua/vapore. Per il reset dell'allarme spegnere e riaccendere la macchina; a questo punto la centralina elettronica cercherà di ripristinare nuovamente il livello nella caldaia vapore. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica LA SAN MARCO SPA.

7.2 Modello con alimentazione automatica della vaschetta acqua

In tale modello, in aggiunta all'allarme autolivello caldaia, descritto al paragrafo 7.1 è presente un sensore capacitivo che blocca il caricamento automatico dell'acqua quando questa raggiunge il livello massimo consentito in vaschetta. Se entro 4 minuti il sensore non viene raggiunto dal livello dell'acqua la centralina elettronica della macchina arresta il caricamento automatico della vaschetta e contemporaneamente chiude l'elettrovalvola di carico. L'allarme viene visualizzato con il lampeggio del LED blu situato sulla tastiera di controllo. L'allarme viene resettato spegnendo e accendendo l'interruttore generale. A questo punto la centralina elettronica cercherà di ripristinare il livello nella vaschetta. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza tecnica LA SAN MARCO SPA.

8. Informazione agli utenti.

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"



- *Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.*
- *La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.*
- *L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.*
- *Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.*

9 Garanzia

La garanzia decade se:

- Non si rispettano le istruzioni del presente manuale.
- Le operazioni di manutenzione programmata e riparazione sono eseguite da personale non autorizzato.
- Si utilizza l'apparecchio in modo diverso da quello previsto dal manuale d'uso.
- I componenti originali sono sostituiti con parti di diversa fabbricazione.
- La garanzia non si applica a danni provocati da incuria, uso ed installazione errati e non conformi a quanto prescritto dal presente manuale, cattivo uso, maltrattamento, fulmini e fenomeni atmosferici, sovratensioni e sovracorrenti, insufficiente o irregolare alimentazione elettrica.

10. Dichiarazione di conformità CE

La società costruttrice:
La San Marco S.p.A.



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italia – Via Padre e Figlio Venuti, 10
telefono (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso descritta in questo manuale ed identificata dai dati di targa posti sull'apparecchio è conforme alle direttive: 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, 89/109/CEE. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, giugno 2007
Amministratore delegato
Ing. Roberto Marri

11. Problemi e soluzioni

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
1.	Esce acqua dalla valvola di sicurezza della caldaia, acqua calda/vapore.	• Il circuito di carico caldaia rimane alimentato.	• Controllare sonda livello caldaia acqua calda/vapore • Sostituire centralina • Pompa sempre alimentata
2.	Esce vapore dalla valvola di sicurezza della caldaia, acqua calda/vapore.	• Guasto al sistema elettrico, la resistenza è sempre alimentata causando l'aumento della pressione in caldaia (la valvola di sicurezza interviene a 2÷2.5 bar).	• Controllare il pressostato.
3.	Dopo l'inizializzazione, la caldaia, acqua calda/ vapore, non si riscalda.	• Intervento del termostato sicurezza caldaia vapore. • La resistenza elettrica è guasta o non è alimentata.	• Controllare se è intervenuto il termostato di sicurezza della resistenza, riarmarlo e verificarne il corretto funzionamento. • Controllare se la resistenza è alimentata dalla centralina e dal pressostato. Attendere che la caldaia caffè sia in temperatura in quanto durante il riscaldamento ha precedenza.
4.	Dopo l'inizializzazione, la caldaia caffè, non si riscalda.	• Intervento del termostato sicurezza caldaia caffè. • La resistenza elettrica è guasta o non è alimentata.	• Controllare se è intervenuto il termostato di sicurezza della resistenza, riarmarlo e verificarne il corretto funzionamento. • Controllare se la resistenza è alimentata dalla centralina.
5.	Non esce acqua dal gruppo d'erogazione.	• Caffè macinato troppo fino o dose elevata. • Circuito idraulico ostruito o vuoto. • Elettrovalvola scarico coppa e/o elettrovalvola scarico pressione caldaia guasta. • La pompa caffè non lavora. • Tanica acqua vuota	• Regolare la macinatura e/o la dose del caffè macinato. • Verificare che il circuito idraulico non sia ostruito e la caldaia caffè si sia riempita correttamente. In caso di macchina nuova eseguire ciclo d'inizializzazione e controllare il riempimento del filtro anticalcare. • Controllare che l'elettrovalvola di scarico pressione coppa non perda durante l'erogazione e che la valvola scarico pressione caldaia sia chiusa • Pompa caffè danneggiata o non alimentata. • Sensore capacitivo difettoso non segnala la mancanza d'acqua (led blu fisso). Nel caso di macchine con riempimento automatico, fare riferimento al punto n° 9.
6.	Non si riesce a programmare le dosi caffè.	• Funzionamento anomalo della centralina.	• Sostituire centralina.
7.	Allarme livello caldaia, acqua calda/vapore tramite lampeggio del led blu.	• Time out riempimento. • Pompa caldaia, acqua calda/vapore guasta.	• Filtro anticalcare caldaia, acqua calda/vapore non riempito correttamente o circuito idraulico otturato. • Pompante guasto o non alimentato, non carica

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
8.	Allarme mancanza acqua tramite lampeggio del led blu a frequenza inferiore.	• Mancanza acqua in tanica.	• Riempire di acqua potabile la tanica. • In caso di macchine con riempimento automatico tanica, fare riferimento al punto n° 9.
9.	Allarme autolivello tanica (solo per modelli con carico automatico tanica) tramite lampeggio led blu.	• Time out riempimento tanica. • Valvola generale rete idrica chiusa. • Elettrovalvola autolivello tanica guasta.	• Controllare che il circuito idraulico dell'autolivello non sia otturato. • Controllare che la valvola d'intercettazione della rete idrica sia aperta. • Sostituire l'elettrovalvola autolivello tanica. • Sostituire centralina
10.	Fuoriuscita d'acqua dalla tanica (solo per modelli con carico automatico tanica)	• Malfunzionamento circuito autolivello. • Malfunzionamento sensore capacitivo troppo pieno.	• Sostituire elettrovalvola carico. • Sostituire sensore capacitivo. • Sostituire centralina.
11.	La macchina, con relativa spia, è accesa, ma non funziona l'elettronica.	• Cavo centralina-pulsantiera scollegato. • Malfunzionamento centralina.	• Controllare il cablaggio pulsantiera. • Controllare fusibile in centralina • Sostituire centralina.
12.	La macchina perde acqua dal gruppo.	• Elettrovalvola scarico coppa e/o pompa sempre alimentate o guaste. • Valvolina gruppo che perde.	• Sostituire centralina. • Sostitituire elettrovalvola. • Sostituire valvolina gruppo.
13.	Dal vaporizzatore esce vapore in piccole quantità o goccioline d'acqua.	• Rubinetto da registrare. • Guarnizione del rubinetto usurata.	• Agire sull'apposito registro. • Sostituire la guarnizione.
14.	Dal rubinetto di prelievo acqua fuoriescono delle goccioline.	• Rubinetto da registrare. • Guarnizione del rubinetto usurata.	• Agire sull'apposito registro. • Sostituire la guarnizione.
15.	Durante l'erogazione del caffè si sente un fischio.	• Funzionamento anomalo della valvolina gruppo.	• Sostituire valvolina gruppo.
16.	La coppa si sgancia dal gruppo d'erogazione.	• Guarnizione sotto coppa usurata.	• Sostituire la guarnizione. • Pulire il gruppo d'erogazione e la coppa.
17.	Durante l'erogazione del caffè, parte di questo fuoriesce gocciolando dal bordo della coppa.	• Guarnizione sotto coppa usurata.	• Sostituire la guarnizione. • Pulire il gruppo d'erogazione e la coppa.
18.	Perdita d'acqua dall'elettrovalvola di sfiato caldaia caffè, all'interno della tanica.	• Elettrovalvola guasta. • Elettrovalvola sempre alimentata.	• Controllare e pulire l'elettrovalvola, altrimenti sostituirla. • Sostituire centralina.
19.	Crema chiara.	• Temperatura acqua caldaia caffè inferiore a 95°C • Doccia del gruppo otturata.	• Tramite palmare alzare la temperatura della caldaia. • Sostituire doccia.
20.	Crema scura (il caffè scende a gocce dal beccuccio).	• Macinatura fine. • Temperatura elevata.	• Aumentare la granulometria del macinato. • Tramite palmare diminuire la temperatura della caldaia caffè.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
21.	Presenza di fondi di caffè in tazzina.	• Caffè macinato troppo fine. • Macine del macinadosatore consumate. • Filtro doccia del gruppo otturato. • Fori del filtro coppa dilatati. • Temperatura troppo alta per il caffè utilizzatato.	• Macinatura più grossa. • Sostituire le macine. • Verificare e pulire filtro doccia o sostituire. • Controllare e sostituire filtro coppa.
22.	Caffè con poca crema in tazzina.	• Valvola in silicone coppa difettosa, o usurata. • Nel caso di utilizzo di cialde, guarnizione tenuta cialda difettosa o usurata. • Pompa caffè guasta.	• Controllare valvola in silicone se posizionata correttamente o se usurata, eventualmente sostituire. • Sostituire guarnizione tenuta cialda. • Sostituire pompa caffè

Nota:
Se non è possibile risolvere il problema nel modo descritto, oppure si è verificato qualche altro difetto, rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato LA SAN MARCO S.P.A.

ENGLISH

USE AND MAINTENANCE
SERIES 85 FLEXA

Index

ENGLISH

1. Introduction



Before using the machine, carefully read all of the instructions contained in this machine.

ENGLISH

1.1 Using the manual



This manual contains all information required for the installation, use and maintenance of the coffee machine.

1.2 Warnings



- *Do not operate the machine or carry out routine maintenance before reading this manual.*
- *This machine is designed and built for serving espresso coffee, hot water (for the preparation of beverages and infusions) and steam (used to heat liquids). The use of the machine for any other than its intended purposes is considered to be improper and unauthorized. The manufacturer declines any liability for damage resulting from the improper use of the machine.*
- *The user must be a responsible adult, who is expected to comply with local safety rules and accepted common sense procedures.*
- *It is absolutely prohibited to operate the machine with the fixed and/or mobile guards removed or with the safety devices bypassed. The panels covering the machine must not be removed, as the machine contains live parts (there is the risk of electric shock).*
- *Do not install the espresso coffee machine in places where cleaning is to be carried out with jets of water. Do not immerge the unit in water.*
- *Strict compliance with the routine maintenance instructions of this manual is required for a safe and efficient operation of the appliance.*
- *In the event of problems or breakage of any component of the espresso coffee machine, contact an authorized service centre and insist on original spare parts.*
- *If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's technical service or a similarly qualified person so as to prevent any sort of risk.*
- *The user must never perform any operation for which he/she is unauthorized or lacks training. Contact the manufacturer for any information, spare parts or accessories.*
- *The machine is supplied with two boilers without water, to prevent the exposure of the machine to temperatures below 0°C from irreparably damaging it. After use, if the machine is to be stored in locations with temperatures at or below 0°C, the coffee boiler must be emptied as follows:*
    1. *Lift the water intake tube of the coffee circuit located in the tank.*
    2. *Remove the filter cup from the dispensing assembly.*
    3. *Press key A on the push button panel.*
    4. *When you see that water is no longer coming out of the dispensing assembly, press key A again.*
    5. *Place the water intake tube back in the tank.*
    6. *The machine is now ready to be stored in cold locations.*

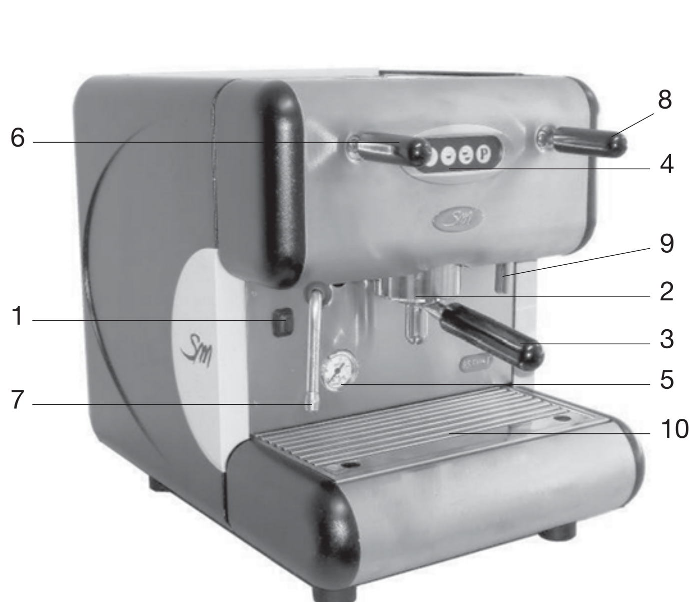
1.3 Starting the coffee machine

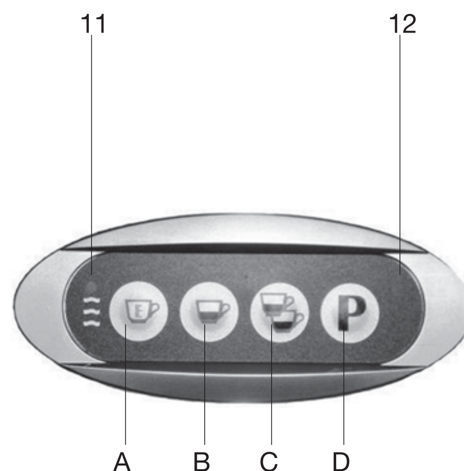
Ambient temperature:	5 ÷ 45°C (drain the water system in case of frost)
Water pressure:	80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bar)
Water hardness:	less than 5 °f

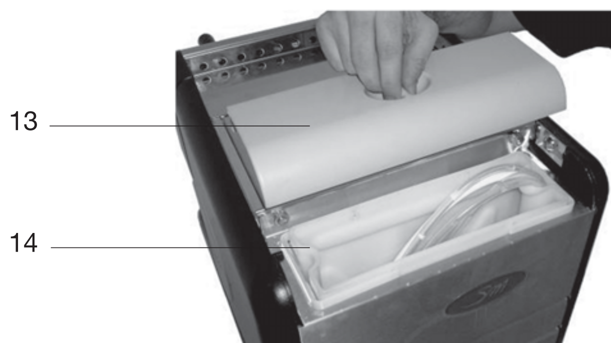
2. Technical characteristics

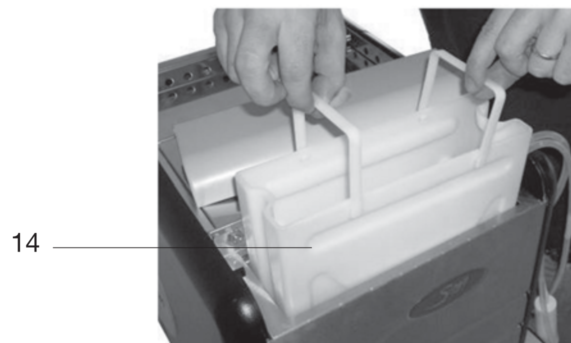
Voltage - Frequency:	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Water tank capacity:	Approximately 5 litres
Power used:	2000 W	Empty weight:	35 kg
Dimensions (l x h x d):	38 x 47 x 55 cm		

3. Description of the machine





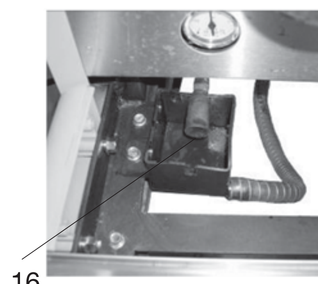




Note: The terms used in this description will commonly be used throughout the following pages.













1. Main switch (ON light off – OFF light off)
2. Dispensing assemblies
3. Filter cup
4. Push button panel
5. Boiler steam pressure gauge
6. Lever of tap for drawing steam
7. Steam drawing spout
8. Lever of tap for drawing hot water
9. Hot water drawing spout
10. Cup support grille
11. LED water level in tub
12. LED water temperature in boiler

A. Coffee dispensing key (manual)
B. Single coffee dispensing key
C. Double coffee dispensing key
D. Pre-infusion key

13. Water tub cover
14. Water tub
15. Drip collection tub (manual mode)
16. Drip collection tub (automatic mode)
17. Cup for single coffee (in tablet or ground)
18. Cup for double coffee (ground)
19. Solid membrane filter

4. Installation



- *The coffee machine is delivered in a suitable packing. The packing contains the machine and its accessories, the user manual and the conformity declaration. After opening the packing, check the proper condition of the coffee machine and its components. In case of doubt, do not use the appliance, and contact the manufacturer.*
- *All of the packaging must be carefully conserved in case the machine needs to be transported in the future.*
- *The machine should be placed on a perfectly horizontal plane sufficiently sturdy to support the weight of the machine, with a sufficient clearance around it to dissipate the heat generated during its operation.*
- *For safety against hazards related to electrical currents, keep the machine away from sinks, tubs, aquariums, taps, and areas that are wet or where water may splash.*
- *The machine creates heat. Therefore it needs to be placed in a room that is sufficiently ventilated to ensure heat dissipation. Keep the machine away from sources of direct heat.*
- *Make sure that the voltage of the power socket does not differ from that indicated on the technical data and on the identification tag on the machine. If the voltage is different, <u>never insert the plug</u>. This may be dangerous and may damage the unit.*

ENGLISH

4.1 Water connection of the machine

SUPPLY (automatic model): Bring the water supply tube (3/8” diameter) up to the machine and install an on-off valve (preferably of 3/8” ball type) that allows rapid opening and closing.
DRAINAGE (automatic model): Provide an inspectable drainage pit on the floor connected with the sink drainage line, suitable for receiving the machine gravity drainage tube. The drain tube (connected to the drip collection tub 16) must be positioned so that the water flows out freely, without possibility for the pipe to clog up during the operation.
SUPPLY (manual model): Open the access door to the water compartment and fill the tub with cool potable water, softened if possible. Close the door.
DRAINAGE (manual model): Below the cup support grille 10 is the drip collection tub 15. The contents of the tub must be emptied periodically.

4.2 First installation and automatic filling of coffee boiler



- *The coffee machine must be started by qualified technical personnel approved by LA SAN MARCO SPA.*
- *Once the electric connections and water tub filling are completed, the user is urged to start the espresso coffee machine with the following procedure in order to avoid damaging the appliance.*

1. *Connect the power cord of the machine to a power socket.*
2. *Proper operation of the machine requires the boiler used for coffee preparation to be filled at all times. Therefore, when the machine is installed for the first time, when the main switch is turned on, an automatic filling cycle will start for the boiler that lasts about 75 seconds.*
3. *During automatic filling of the boiler, the blue LED will flash while the red LED will remain on steady. In this phase it will not be possible to dispense coffee since the keys are disabled.*
4. *While the boiler is being filled with water, if the machine is turned off, since the boiler is not yet full, the next time the machine is turned on there will be filling cycle, again lasting 75 seconds. The same is true if there is no water in the tub during the filling phase. Once the level of water in the tub is restored, the machine will run a filling cycle of 75 seconds.*
5. *Once both boilers are thus filled, the control unit will enable heating of both the coffee boiler and the steam boiler (with the coffee boiler having priority). During the heating phase, the red LED of the push button panel will flash, while the electronic control unit will override keys for dispensing coffee.*

ENGLISH

4.3 Automatic programming of coffee serving (single or double serving)

1. Turn the machine off by turning the main switch **1**.
2. Press and hold key **B** (single coffee) and while doing so turn on the machine. The machine will enter programming mode and the LED of push button **B** will flash.
3. Prepare the machine to dispense a single coffee and set the cup under the dispensing spout.
4. Press once on key **B**. Once the desired amount of coffee is reached in the cup, press key **B** again to stop dispensing and thus memorize the length of time of dispensing.

Repeat the same steps (from point 1 on) for the double serving (key **C**).

5. Operating instructions

5.1 Coffee preparation



During the flow of espresso coffee, tea or steam, these substances can cause burns due to accidental skin contact.

5.2 Dispensing of coffee in manual mode

1) Prepare the machine to dispense either a single or double coffee.
2) Press and release key A (manual coffee) to start dispensing coffee.
3) Once the desired serving amount is reached in the cup, press A again to stop dispensing.

5.3 Dispensing of coffee in automatic mode

1) Prepare the machine to dispense either a single or double coffee.
2) Press and release key B (single coffee) or key C (double coffee) to start coffee dispensing.
3) Once the programmed serving amount has been reached, dispensing will stop automatically.

5.4 Pre-infusion mode

Dispensing of coffee with pre-infusion mode can be enabled or disabled as the user desires by pressing key **D** (the LED of the key signals whether this mode is active or not).

5.5 Drawing hot water

Hot water is drawn by the spout **9** and can be used to prepare infusions, tea, camomile tea, to heat cups, to add water to an espresso and to obtain American-style coffee, and so on.
Use the hot water drawing lever **8** (lowering it, raising it or moving it to the side) to dispense hot water from the spout.

5.6 Drawing steam

A jet of steam, which can be used to foam milk or to heat other liquids, comes out of the steam drawing spout **7** as follows: by raising or lowering the lever **6** you attain the maximum flow (the lever stops in the maximum position. To stop the flow of steam, place the lever back in its original position); if you move the lever sideways you will obtain reduced steam flow (the lever does not block, and if released it goes back to its original position).



- *The steamer must be used with care: the contact of the skin with the steam spout or with the jet of steam itself can cause serious burns. Grip the anti-burn sheath to change the position of the steam drawing spout. Never aim the jet of steam at persons or at objects which do not have to do with the use as described in this manual.*

Note:
Before using the spout for drawing steam, drain out into the tub any condensation which may have formed in it. After using the spout, clean it properly with a moist cloth, and if necessary discharge any residue remaining inside it into the tray.

6. Routine maintenance



- *No panel or fixed guard of the frame may be removed from the machine to carry out the routine maintenance.*
- *Do not use harsh or harmful detergents such as alcohol, petrol or solvents to clean the coffee machine; use water and neutral detergents.*

Note:
The daily cleaning operations must be carried out in order to maintain the efficiency of the machine and to guarantee the safety of the user and of the persons around it.

6.1 Daily cleaning of the coffee dispensing group

1) Release the filter cup from the dispensing assembly, and remove the coffee grounds or the coffee tablet.
2) Using the brush (provided with the machine), clean the seat in the unit in which the filter cup is inserted.
3) Insert the solid membrane filter 19 (provided with the machine) in the filter cup.
4) Insert the cup in the unit and, without latching it completely, press the continuous flow button.
5) Let water overflow from the filter holder. This will clean the serving group.



The continuous flow of water from the unit can cause burns due to accidental skin contacts.

6) Stop the water flow and insert the filter cup in the unit.
7) Start the continuous flow and then stop it after a couple of seconds; repeat this operation a few times at intervals of 5 to 10 seconds (this is to clean the drain duct and the solenoid of the unit).

6.2 Cleaning the tray and the cup support grill

The lower cup support grill 5 must be kept clean at all times; during the normal use of the machine, it is sufficient to clean it with a sponge or a moist cloth. At the end of the working day, clean the tray and the grill also in the internal areas using warm water and neutral detergent.

6.3 Cleaning the steam spout

Clean the steam spout with a sponge or a moist cloth at the end of the working day to remove all traces of milk or other substances that inevitably form during the normal operation of the machine. Open the steam tap, placing the spout in the tub, to remove any residues which may have accumulated in the spout.

ENGLISH

6.4 Washing of water tub

1) Open the access door to the water compartment, remove the two intake tubes and the water drain tube from the tub.
2) Extract the tub from the machine and wash it with running water.
3) Carefully dry the walls of the tub with a cloth and put it back in its seat in the machine.
4) Insert the three tubes in the tub.
5) Fill the tub (manual mode), and again close the door of the machine.



- *Do not use detergents or abrasive materials or products to clean the water tub.*
- *Do not place the water tub in a dishwasher.*

6.5 Softening



- *The machine is equipped with two water softeners connected to the two intake tubes located in the water tub. After 150 servings, the resins in the softener are exhausted and the softeners must be replaced.*

7. Display of alarms

7.1 Model with automatic supply of water tub

In this type of machine there is an automatic level alarm for the water boiler.
In fact, if the level of the water in the steam boiler is below normal and the pump is not able to restore that level within 4 minutes, the control unit of the machine will stop automatic filling of the boiler and signals the anomaly by means of the blue LED on the push button panel, which comes on. At the same time, the pump for filling the steam/water boiler is disabled, as is the electrical heating element of the eater/steam boiler. To reset the alarm, turn the machine off and then back on again. The electronic control unit will once again attempt to restore the level in the steam boiler. If the problem persists, contact LA SAN MARCO SPA technical service.

7.2 Model with automatic supply of the water tub

In this model, in addition to the boiler automatic level alarm described in paragraph 7.1, there is a capacitive sensor that stops automatic filling of water when it reaches the maximum acceptable level in the tub. If, within 4 minutes, the sensor is not reached by the water level, the electronic control unit of the machine shuts down automatic filling of the tub and at the same time closes the filling solenoid valve. The alarm is indicated by the flashing of the blue LED located on the control keypad. The alarm can be reset by turning the main switch. The electronic control unit will now attempt to restore the level in the tub. If the problem persists, contact LA SAN MARCO SPA technical service.

8. Information for users in the european community

Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the European community are advised of the following.



- *The symbol with the crossed-out dustbin on the appliance or its packaging indicates that at the end of the product's life cycle, it must be collected separately from other waste.*
- *Suitable separate collection of the equipment for subsequent recycling, treatment and disposal contributes to preventing possible negative consequences for the environment and health, and favours the recycling of materials that the unit is made of.*
- *In accordance with European Directive 2002/96/EC, abusive disposal of the product by the user will result in application of penalties as set forth by local law.*

ENGLISH

9. Guarantee

The guarantee becomes void if:

- The instructions in this manual are not complied with.
- The scheduled maintenance and repairs are carried out by unauthorized personnel.
- The machine is used for any other than its intended purposes.
- The original parts are replaced with parts from different manufacturers.

The guarantee does not cover damage caused by neglect, use and installation not in compliance with the recommendations of this manual, improper operation, abuse, lightning and atmospheric phenomena, overload, excessive current, or insufficient or irregular power supply.

10. Declaration of conformity CE

The manufacturer:
La San Marco S.p.A. SM
34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italy – Via Padre e Figlio Venuti, 10
phone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
declares under its own responsibility that the espresso coffee machine described in this manual and identified by the data on the tag located on the machine, is compliant with directives 98/37/EC, 73/23/EC, 89/336/EEC, 89/109/EEC. For verification of compliance with said directives, the following harmonized standards have been applied: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, June 2007
Managing director
Mr Roberto Marri

ENGLISH

11. Problem solving

	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
1.	Water comes out of the safety valve of the hot water/steam boiler.	• The boiler filling circuit remains supplied.	• Check the level probe of the hot water/steam probe • Replace control unit • Pump always powered.
2.	Steam comes out of the safety valve of the boiler, hot water/steam.	• Problem with electrical system, heating element always powered causing an increase in the boiler pressure (the safety valve trips at 2÷2.5 bar).	• Check pressure switch.
3.	After initialization, the hot water/steam boiler does not heat.	• Steam boiler safety thermostat has tripped. • The electric heating element is defective or is not connected.	• Check if the heating element safety thermostat has tripped, reset it and check its proper operation. • Check that the heating element is supplied by the control unit and the pressure switch. Wait for the coffee boiler to come up to temperature since during heating it has precedence.
4.	After initialization, the coffee boiler does not heat.	• Coffee boiler safety thermostat has tripped. • The electric heating element is defective or is not connected.	• Check if the heating element safety thermostat has tripped, reset it and check its proper operation. • Check if the heating element is connected to the control unit.
5.	Water does not come out of the dispensing assembly.	• Coffee ground too fine or excessive quantity. • Water circuit clogged or empty. • Cup discharge solenoid and/ or boiler pressure discharge solenoid defective. • Coffee pump does not work. • Water tank empty.	• Adjust the grinding coarseness and/ or the quantity of ground coffee. • Check that the water circuit is not clogged and the coffee boiler is properly filled. If the machine is new, run the initializing cycle and check that the lime scale filter fills up. • Check that the cup pressure discharge solenoid does not leak during dispensing and that the boiler pressure discharge valve is closed. • Coffee pump damaged or not powered. • Capacitive sensor defective, does not signal lack of water (steady blue LED). For a machine with automatic filling, refer to point no. 9.
6.	Coffee servings cannot be programmed.	• Abnormal operation of control unit.	• Replace control unit.
7.	Hot water/steam boiler level alarm via flashing of blue LED.	• Timeout for filling. • Hot water/steam pump defective.	• Lime scale filter for hot water/steam boiler not filled correctly or water circuit clogged. • Pump failed or not powered, does not fill.
8.	No water alarm signalled by blue LED flashing at lower frequency.	• No water in tank.	• Filling of potable water in tank. • For a machine with automatic tank filling, refer to point no. 9.

	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
9.	Tank automatic level alarm (only for models with automatic tank) by means of flashing blue LED.	• Timeout for tank filling. • Main water supply valve closed. • Faulty automatic level solenoid valve.	• Check that the automatic level water circuit is not clogged. • Check if the on-off valve on the water supply is open. • Replace the automatic level solenoid. • Replace control unit.
10.	Leakage of water from tank (only for models with automatic tank filling).	• Malfunction in automatic level circuit. • Malfunction of overflow capacitive sensor.	• Replace filling solenoid valve. • Replace capacitive sensor. • Replace control unit.
11.	The machine and its indicator light are on, but the electronics do not work.	• Control unit-push button panel disconnected. • Control unit malfunction.	• Check push button panel wiring. • Check fuse in control unit • Replace control unit.
12.	The machine leaks water from the assembly.	• Pump and/or cup discharge solenoid valve always powered or failed. • Assembly valve leaks.	• Replace control unit. • Replace solenoid valve. • Replace assembly valve.
13.	The steamer discharges only small quantities of steam or water droplets.	• Tap needs adjustment. • Worn gasket on tap.	• Use appropriate register. • Replace the gasket.
14.	Small drops flow out of the water tap.	• Tap needs adjustment. • Worn gasket on tap.	• Use appropriate register. • Replace the gasket.
15.	A whistle is heard during dispensing of coffee.	• Abnormal operation of assembly valve.	• Replace assembly valve.
16.	The cup comes off the dispensing assembly.	• Gasket under holder is worn.	• Replace the gasket. • Clean the serving unit and the cup.
17.	When coffee is being served, some of it drips out of the edge of the cup.	• Gasket under holder is worn.	• Replace the gasket. • Clean the serving unit and the cup.
18.	Water leakage from the coffee boiler vent solenoid valve inside the tank.	• Defective solenoid. • Solenoid valve always powered.	• Check and clean solenoid, or replace. • Replace control unit.
19.	Light cream.	• Coffee boiler water temperature below 95°C • Assembly sprinkler clogged.	• Use palm unit to increase boiler temperature. • Replace sprinkler.
20.	Dark cream (the coffee drips out of the spout).	• Fine grinding. • Excessive temperature.	• Increase coarseness of ground coffee. • Use palm unit to decrease water temperature in boiler.
21.	Presence of grounds in coffee cup.	• Coffee ground too fine. • Worn grinders in grinder-dispenser unit. • Sprinkler filter on unit clogged. • Cup filter holes dilated. • Temperature too high for coffee being used.	• Coarser grinding. • Replace the grinders. • Check and clean sprinkler filter or replace. • Check and replace cup filter.
22.	Coffee with little cream in cup.	• Cup silicon valve defective or worn. • If using tablets, tablet seal gasket defective or worn. • Coffee pump defective.	• Check whether silicone valve is positioned correctly or worn, replace if necessary. • Replace gasket that holds tablet. • Replace coffee pump.

Note:
If it is not possible to solve the problem as described above, or if other malfunctions develop, contact the authorized LA SAN MARCO SPA service centre.

EMPLOI ET ENTRETIEN
SÉRIE 85 FLEXA

Index général

FRANÇAIS

1. Introduction



Avant d'utiliser la machine, lire attentivement toutes les instructions reportées sur ce manuel.

1.1 Consultation du manuel



Le présent manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine à café

1.2 Recommandations



- *Ne pas mettre la machine en fonction ni effectuer l'entretien ordinaire sans avoir préalablement lu ce manuel.*
- *Cette machine a été projetée et construite pour la production de café express, d'eau chaude (pour préparer des boissons et des infusions) et de vapeur d'eau (pour réchauffer des liquides). Tout emploi différent de ceux qui sont décrits dans ce manuel doit être considéré comme impropre et donc non autorisé. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'utilisation impropre de la machine.*
- *L"utilisateur doit être une personne adulte et responsable, qui doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens.*
- *Il est rigoureusement interdit de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles démontées ou avec les dispositifs de sécurité exclus; il est rigoureusement interdit d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité. Aucun des panneaux constituant la carrosserie de la machine ne doit être enlevé (risque de décharges électriques).*
- *Ne pas installer l'appareil dans des locaux où il est prévu d'effectuer le nettoyage avec des jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.*
- *Le respect scrupuleux des opérations de maintenance ordinaire indiquées dans le présent manuel est nécessaire pour travailler en toute sécurité et pour maintenir la machine en bon état de marche.*
- *En cas de panne ou de rupture d'un composant de la machine à café express, s'adresser au centre de service après-vente agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales.*
- *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par le service après-vente agréé, dans tous les cas par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque d'accident.*
- *Il est strictement interdit de procéder à des opérations non autorisées et si les modalités exactes n'ont pas été comprises; contacter le constructeur pour toute information, pièces de rechange ou accessoires.*
- *La machine est fournie avec deux chaudières sans eau, pour éviter que des expositions de la machine à des températures inférieures à 0°C puissent l'endommager irrémédiablement. Au cas où la machine, après son utilisation, devrait être stockée dans des locaux à une température inférieure ou égale à 0°C, il faudra vider la chaudière café comme indiqué ci-dessous:*
    1. *Soulever le tuyau d'aspiration de l'eau du circuit café, situé à l'intérieur du réservoir.*
    2. *Enlever le porte-filtre du groupe de production.*
    3. *Appuyer sur le bouton A du boîtier de commande.*
    4. *Quand on ne verra plus l'eau sortir du groupe de production, appuyer de nouveau sur le bouton A.*
    5. *Introduire de nouveau le tuyau d'aspiration de l'eau à l'intérieur du réservoir.*
    6. *La machine est maintenant prête pour être stockée dans des locaux froids.*

FRANÇAIS

1.3 Utilisation de la machine à café express

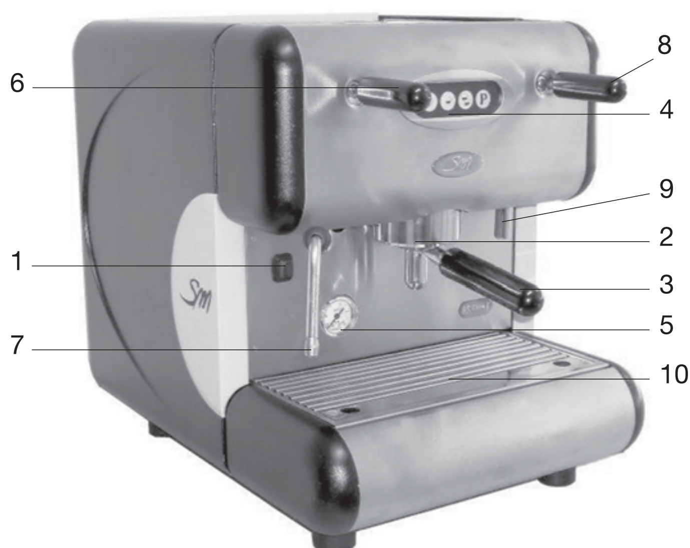
Température ambiante:	5 ÷ 45 °C (vider le circuit hydraulique en cas de gel)
Pression eau circuit hydraulique:	80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bars)
Dureté de l'eau:	inférieure à 5 °f

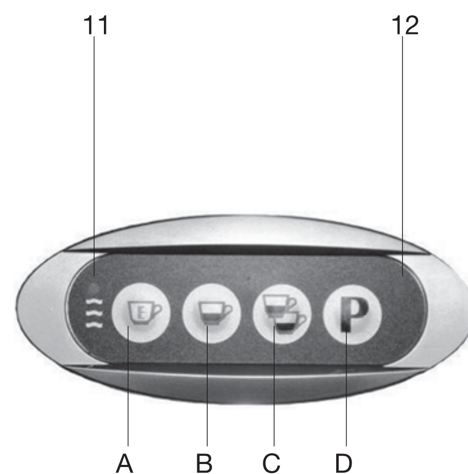
2. Caractéristiques techniques

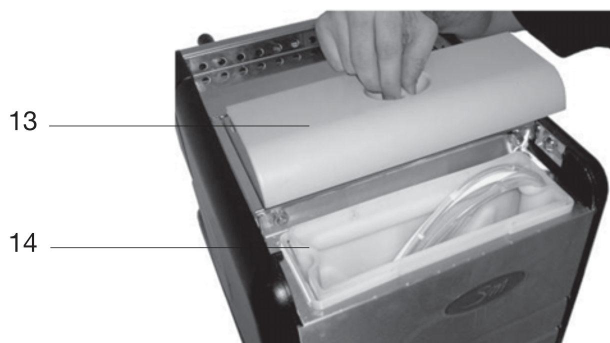
Tension - Fréquence :	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Capacité réservoir d'eau :	environ 5 litres
Puissance engagée :	2000 W	Poids à sec :	35 kg
Dimensions d'encombrement (l x h x p):	38 x 47 x 55 cm		

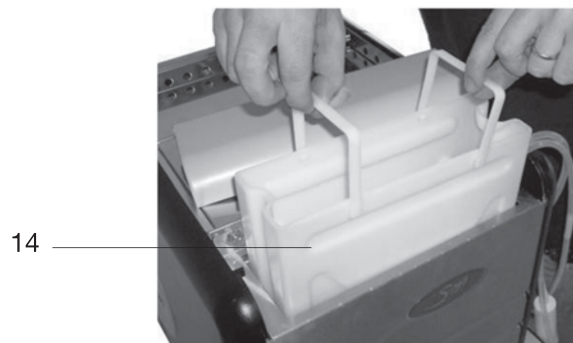
FRANÇAIS

3. Description de la machine





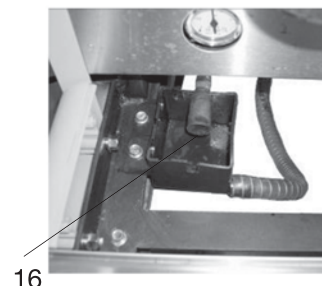




Les termes utilisés dans cette description seront couramment utilisés dans les pages suivantes.













FRANÇAIS

1. Interrupteur général (ON voyant allumé – OFF voyant éteint)
2. Groupe de production
3. Porte-filtre
4. Boîtier de commande
5. Manomètre pression vapeur de la chaudière
6. Levier du robinet de prélèvement vapeur
7. Tuyau de prélèvement vapeur
8. Levier du robinet de prélèvement eau chaude
9. Tuyau de prélèvement eau chaude
10. Grille de support des tasses
11. DEL niveau d'eau dans le bac
12. DEL température de l'eau dans la chaudière

A. Touche production café (manuelle)
B. Touche production un seul café
C. Touche production café double
D. Touche pré-infusion

13. Couvercle du bac à eau
14. Bac à eau
15. Bac de récupération des gouttes (mod. manuel)
16. Bac de récupération des gouttes (mod. automatique)
17. Porte-filtre pour un café (en dosette ou moulu)
18. Porte-filtre pour café double (moulu)
19. Filtre aveugle à membrane

4. Installation



- *La machine à café est livrée aux clients dans un emballage spécifique. L'emballage contient : la machine et ses accessoires, le manuel d'instructions et la déclaration de conformité. Après avoir ouvert l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine à café et de ses composants ; en cas de doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser au constructeur.*
- *Toutes les pièces d'emballage doivent être conservées avec soin pour tout éventuel futur transport de la machine.*
- *La machine doit être installée sur un plan parfaitement horizontal et suffisamment robuste pour soutenir le poids de la machine, avec un espace autour de la machine pour pouvoir évacuer la chaleur produite durant le fonctionnement.*
- *Pour la prévention des risques électriques, la machine doit être éloignée des éviers, bacs, aquariums, robinets, zones d'eau et de zones sujettes aux éclaboussures.*
- *Etant donné que la machine dégage de la chaleur, il faut la placer dans un lieu suffisamment aéré afin de permettre la dispersion de la chaleur. Placer la machine loin de toute source directe de chaleur.*
- *S'assurer que la tension de la prise d'alimentation corresponde à celle indiquée dans les données techniques et sur la plaque d'identification apposée sur la machine. Si la tension est différente, ne jamais insérer la fiche, cela pourrait être dangereux et pourrait endommager l'appareil.*

FRANÇAIS

4.1 Branchement hydraulique de la machine

ALIMENTATION (modèle automatique) : Porter jusqu'au pied de la machine le tuyau d'alimentation hydraulique (diamètre 3/8") et monter un robinet d'arrêt (de préférence à boisseau de 3/8") permettant une manoeuvre rapide d'ouverture et de fermeture.
ÉVACUATION (modèle automatique) : Au niveau du sol, prévoir un puisard avec possibilité d'inspection, raccordé au réseau d'évacuation des eaux ménagères, servant à recevoir le tuyau d'évacuation de la machine par gravité. Le tuyau d'évacuation (branché au bac de récupération des gouttes 16) doit être positionné de manière que l'écoulement soit libre et sans risque d'obstruction au cours du fonctionnement.
ALIMENTATION (modèle manuel) : Ouvrir la porte d'accès au logement eau et remplir le bac avec de l'eau potable non chaude, si possible à faible contenu de calcaire ; refermer la porte.
ÉVACUATION (modèle manuel) : Sous la grille de support des tasses 10 se trouve le bac de récupération des gouttes 15. Il faut périodiquement vider le contenu du bac.

4.2 Première installation et remplissage automatique de la chaudière café



- *La mise en service de la machine à café doit être effectuée par du personnel technique qualifié et agréé LA SAN MARCO SPA.*
- *Quand le branchement électrique et le raccordement hydraulique sont terminés, nous recommandons de mettre en service la machine à café express en suivant attentivement les procédures ci-dessous pour ne pas endommager la machine.*

1. *Brancher le câble d'alimentation de la machine à une prise de courant appropriée.*
2. *Le fonctionnement correct de la machine demande que la chaudière utilisée pour la préparation du café soit toujours remplie d'eau. Et donc, à la première installation de la machine, quand on allume l'interrupteur général, commencera un cycle de remplissage automatique de la chaudière de la durée de 75 secondes.*
3. *Pendant le remplissage automatique de la chaudière, la DEL bleue clignotera pendant que la DEL rouge sera allumée en fixe. Dans cette phase, il ne sera pas possible de produire du café car les touches relatives sont désactivées.*
4. *Si, pendant la phase de remplissage d'eau de la chaudière, la machine est éteinte, la chaudière n'étant pas encore pleine, à la mise en marche suivante, la machine effectuera un cycle de remplissage, toujours de 75 secondes. La même chose si, pendant la phase de remplissage, il devait manquer de l'eau dans le bac: après avoir réintégré le niveau dans le bac, la machine effectuera un cycle de remplissage, de nouveau de 75 secondes.*
5. *Les deux chaudières ainsi remplies, la centrale activera le chauffage aussi bien de la*

chaudière café que de la chaudière vapeur (avec la priorité pour la chaudière café). Pendant la phase de chauffage, la DEL rouge sur le boîtier de commande clignotera pendant que la centrale électronique bloquera les touches relatives à la production de café.

4.3 Programmation dose automatique café (dose unique et dose double)

1. Eteindre la machine en commutant l'interrupteur général **1**.
2. Appuyer sur la touche **B** (café unique) et tout en la maintenant appuyée, allumer la machine ; la machine entre en programmation et la DEL de la touche **B** clignote.
3. Préparer la machine à produire un café unique et placer la tasse sous le bec de distribution.
4. Appuyer une fois sur la touche **B** ; quand la dose souhaitée de café est atteinte à l'intérieur de la tasse, appuyer de nouveau sur la touche B pour arrêter la distribution et mémoriser ainsi la durée temporelle de la distribution.

Répéter les mêmes opérations (à partir du point 1) pour la dose double (touche **C**).

FRANÇAIS

5. Instructions pour le fonctionnement

5.1 Préparation du café



Durant la production de café express, thé ou vapeur, les produits sortant des groupes peuvent provoquer des brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.

5.2 Production de café en modalité manuelle

1) Préparer la machine à produire un café unique ou bien double.
2) Appuyer sur la touche **A** et puis la relâcher (café manuel) pour commencer la production de café.
3) Quand la dose souhaitée de café a été atteinte à l'intérieur de la tasse, appuyer de nouveau sur la touche **A** pour terminer la distribution.

5.3 Production de café en modalité automatique

1) Préparer la machine à produire un café unique ou bien double.
2) Appuyer sur la touche **B** et puis la relâcher (café unique) ou bien sur la touche **C** (café double) pour commencer la production de café.
3) Quand la dose programmée de café a été atteinte, la production s'arrête automatiquement.

5.4 modalité pré-infusion

La production de café avec la fonction pré-infusion peut être activée ou désactivée selon le souhait de l'usager, en appuyant sur la touche **D** (la DEL de la touche signale si cette modalité est activée ou pas).

5.5 Prélèvement eau chaude

L'eau chaude se prélève du tuyau **9** et peut être utilisée pour préparer infusions, thé, camomille, chauffer les tasses, allonger l'express, préparer un café "à l'américaine", etc.
Utiliser le levier de prélèvement **8** (le lever, l'abaisser ou le déplacer latéralement) pour faire sortir l'eau chaude du tuyau.

5.6 Prélèvement vapeur

Un jet de vapeur, utilisable pour émulsionner le lait ou chauffer d'autres liquides, sort du tuyau de prélèvement de vapeur **7**, en procédant comme suit: en relevant ou en abaissant le levier **6**, on obtient le flux maximum (le levier se bloque en position maximum. Pour arrêter le jet de vapeur, il faut reporter le levier dans sa position initiale); en déplaçant le levier latéralement on obtient un flux réduit de vapeur (le levier ne se bloque pas et retourne en position d'origine dès qu'il est relâché).



- *L'utilisation du vaporisateur demande de l'attention; le contact direct de la peau avec le tuyau de la vapeur ou avec le jet de vapeur d'eau peut provoquer des brûlures. Saisir la gaine anti-brûlures pour changer l'orientation du tuyau de prélèvement vapeur. Ne jamais orienter le jet de vapeur d'eau contre des personnes ou des objets non inhérents à l'emploi décrit dans ce manuel d'instructions.*

Note:
Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur, purger dans le bac l'éventuelle condensation qui s'est formée à l'intérieur du tuyau. Après l'utilisation, nettoyer soigneusement le tuyau avec un chiffon humide et purger dans le bac les éventuels résidus présents à l'intérieur du tuyau.

FRANÇAIS

6. Maintenance ordinaire



- *Aucun panneau ou protection fixe de la carrosserie ne doit être enlevé de la machine pour effectuer les opérations de maintenance ordinaire.*
- *Ne pas utiliser de détergents agressifs (alcool, essence ou solvants) ni de substances abrasives pour le nettoyage de la machine à café; utiliser de l'eau et des détergents neutres*

Note:
Les opérations quotidiennes de nettoyage doivent être effectuées afin de maintenir le bon fonctionnement de la machine et pour garantir la sécurité de l'utilisateur et des tiers.

6.1 Nettoyage quotidien du groupe de production de café

1) Décrocher le porte-filtre du groupe de production, enlever les marcs de café ou la dosette.
2) Nettoyer avec la brosse (en dotation avec la machine) le logement du groupe où s'accroche le porte-filtre.
3) Introduire le filtre aveugle à membrane 19 (en dotation avec la machine) à l'intérieur du porte-filtre.
4) Introduire le porte-filtre dans le groupe et sans l'accrocher complètement, appuyer sur la touche de production continue.
5) Laisser déborder l'eau du porte-filtre (on nettoie ainsi le groupe de production).



La sortie d'eau du groupe peut provoquer des brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.

6) Arrêter la sortie d'eau et bloquer le porte-filtre dans le groupe.
7) Lancer la production continue puis l'interrompre au bout de deux secondes; répéter plusieurs fois cette opération à des intervalles de 5-10 secondes (de cette manière on nettoie le canal d'évacuation et l'électrovanne du groupe de production).

6.2 Lavage du bac et de la grille de support des tasses

La grille inférieure de support des tasses doit toujours être maintenue bien propre; durant l'utilisation normale de la machine, il suffit de la nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide. À la fin de la journée de travail il faut laver également les zones internes du bac et de la grille avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

6.3 Lavage du tuyau de la vapeur

Laver le tuyau de prélèvement de vapeur avec une éponge ou un chiffon humide à la fin de la journée de travail pour éliminer les résidus de lait ou autre qui s'accumulent inévitablement durant l'utilisation normale de la machine. Ouvrir le robinet vapeur, en portant le tuyau à l'intérieur du bac pour éliminer les éventuels résidus qui se sont accumulés à l'intérieur du tuyau.

6.4 Lavage bac à eau

1) Ouvrir la porte d'accès au logement eau, enlever les deux tuyaux d'aspiration et celui d'évacuation d'eau du bac.
2) Extraire le bac de la machine et le laver sous l'eau courante.
3) Bien sécher les parois du bac avec un chiffon et le remettre dans son logement à l'intérieur de la machine.
4) Remettre en place les trois tuyaux dans le bac.
5) Remplir le bac (modèle manuel), et refermer la porte de la machine.



- *Ne pas utiliser de détergents, de produits ou de matériaux abrasifs pour laver le bac à eau.*
- *Ne pas laver le bac à eau dans le lave-vaisselle.*

FRANÇAIS

6.5 Décalcification



- *La machine est pourvue de deux adoucisseurs branchés aux deux tuyaux d'aspiration placés à l'intérieur du bac à eau. Après 150 productions, les résines présentes dans l'adoucisseur sont épuisées et il faut remplacer les adoucisseurs.*

7. Signalisations d'alarmes

7.1 Modele avec alimentation manuelle du bac à eau

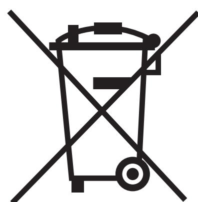
Dans ce type de machine, on trouve l'alarme niveau automatique de la chaudière d'eau.
En effet, si le niveau de l'eau dans la chaudière vapeur est au-dessous de la norme et la pompe n'arrive pas à rétablir ce niveau dans les 4 minutes, la centrale électronique de la machine arrête le remplissage automatique de la chaudière et signale l'anomalie en allumant la DEL bleue sur le boîtier de commande ; elle désactive en même temps la pompe de remplissage de la chaudière eau/vapeur et la résistance électrique de la chaudière eau/vapeur. Pour la réinitialisation de l'alarme, éteindre et rallumer la machine ; la centrale électronique essaiera de rétablir de nouveau le niveau dans la chaudière vapeur. Si le problème persiste contacter le service d'assistance technique LA SAN MARCO SPA.

7.2 Modele avec alimentation automatique du bac à eau

Dans ce modèle, en plus de l'alarme niveau automatique de la chaudière décrite au paragraphe 7.1, il y a un capteur capacitif qui bloque le remplissage automatique d'eau quand celle-ci atteint le niveau maximal permis dans le bac. Si, dans les 4 minutes, le capteur n'est pas atteint par le niveau de l'eau, la centrale électronique de la machine arrête le remplissage automatique du bac et en même temps ferme l'électrovanne de remplissage. L'alarme est visualisé par le clignotement de la DEL bleue située sur le clavier de commande.
L'alarme est réinitialisée en éteignant et puis en rallumant l'interrupteur général. La centrale électronique essaiera maintenant de rétablir le niveau dans le bac. Si le problème persiste contacter le service d'assistance technique LA SAN MARCO SPA.

8. Information pour les usagers de la communauté européenne.

Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit :



- *Le symbole de la poubelle barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.*
- *L'adéquat ramassage différencié pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible continue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux avec lesquels est composé l'appareil.*
- *Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, l'élimination abusive du produit, de la part du détenteur, comporte l'application des sanctions prévues par les normes locales en vigueur.*

FRANÇAIS

9. Garantie

La garantie perd sa validité dans les cas suivants:

- Si les instructions du présent manuel ne sont pas respectées.
- Si les opérations de maintenance programmées et de réparation sont effectuées par du personnel non autorisé.
- Si l'on utilise la machine dans des conditions différentes de celles qui sont prescrites.
- Si les pièces d'origine ont été remplacées par des pièces d'une autre marque.

La garantie ne couvre pas les dommages provoqués par la négligence, une utilisation et une installation incorrectes et non conformes aux indications de ce présent manuel, une utilisation impropre, les mauvais traitements, la foudre et les phénomènes atmosphériques, les surtensions et les surcharges de courant, une alimentation électrique insuffisante ou irrégulière.

10. Déclaration de conformité CE

La société constructrice :
La San Marco S.p.A.



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italie – Via Padre e Figlio Venuti, 10
téléphone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
déclare sous sa responsabilité que la machine à café express décrite dans ce manuel et identifiée par les données sur la plaque d'identification placée sur l'appareil est conforme aux directives : 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, 89/109/CEE. Pour la vérification de la conformité à ces directives, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées : EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, juin 2007
Administrateur délégué
Ing. Roberto Marri

11. Problèmes et solutions

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
1.	De l'eau sort de la soupape de sécurité de la chaudière, eau chaude/ vapeur.	• Le circuit de remplissage de la chaudière reste alimenté.	• Contrôler la sonde de niveau de la chaudière eau chaude/vapeur. • Remplacer la centrale • Pompe toujours alimentée
2.	De la vapeur sort de la soupape de sécurité de la chaudière, eau chaude/ vapeur.	• Panne du système électrique, la résistance est toujours alimentée, ce qui provoque l'augmentation de la pression dans la chaudière (la soupape de sécurité intervient à 2÷2,5 bar).	• Contrôler le pressostat.
3.	Après l'initialisation, la chaudière, eau chaude/ vapeur, ne se réchauffe pas.	• Intervention du thermostat de sécurité de la chaudière vapeur. • La résistance électrique est en panne ou n'est pas alimentée.	• Contrôler si le thermostat de sécurité de la résistance est intervenu, le réarmer et en vérifier le fonctionnement correct. • Contrôler si la résistance est alimentée par la centrale et par le pressostat. Attendre que la chaudière café soit en température car elle a la priorité pendant le chauffage.
4.	Après l'initialisation, la chaudière café ne se réchauffe pas.	• Intervention du thermostat de sécurité de la chaudière café. • La résistance électrique est en panne ou n'est pas alimentée.	• Contrôler si le thermostat de sécurité de la résistance est intervenu, le réarmer et en vérifier le fonctionnement correct. • Contrôler si la résistance est alimentée par la centrale.
5.	Il ne sort pas d'eau du groupe de production.	• Café moulu trop fin ou dose élevée. • Circuit hydraulique bouché ou vide. • Electrovanne d'évacuation porte-filtre et/ou électrovanne évacuation pression chaudière en panne. • La pompe café ne marche pas. • Réservoir eau vide.	• Régler la mouture et/ou la dose de café moulu. • Vérifier que le circuit hydraulique ne soit pas obstrué et que la chaudière café se soit remplie correctement. En cas de machine neuve, effectuer le cycle d'initialisation et contrôler le remplissage du filtre anti-calcaire. • Contrôler que l'électrovanne d'évacuation de pression du porte-filtre ne perde pas pendant la production et que la soupape d'évacuation de la pression de chaudière soit fermée • Pompe café endommagée ou non alimentée. • Capteur capacitif défectueux ne signale pas le manque d'eau (del bleue fixe). Dans le cas d'une machine avec remplissage automatique, faire référence au point n° 9.
6.	On n'arrive pas à programmer les doses café.	• Fonctionnement anormal de la centrale.	• Remplacer la centrale.

FRANÇAIS

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
7.	Alarme niveau chaudière, eau chaude/vapeur par clignotement de la DEL bleue.	• Time out remplissage. • Pompe chaudière, eau chaude/vapeur en panne.	• Filtre anti-calcaire chaudière, eau chaude/vapeur, non rempli correctement ou circuit hydraulique obstrué. • Système de pompage en panne ou non alimenté, il ne charge pas.
8.	Alarme manque d'eau par clignotement de la DEL bleue à fréquence inférieure.	• Manque d'eau dans le réservoir.	• Remplir d'eau potable le réservoir. • Dans le cas d'une machine avec remplissage automatique du réservoir, faire référence au point n° 9.
9.	Alarme niveau automatique du réservoir (seulement pour les modèles avec remplissage automatique du réservoir) par clignotement de la DEL bleue.	• Time out remplissage réservoir. • Robinet général d'alimentation fermé. • Électrovanne niveau automatique en panne.	• Contrôler que le circuit hydraulique du niveau automatique ne soit pas obstrué. • Contrôler que le robinet d'arrêt du système hydraulique soit ouvert. • Remplacer l'électrovanne niveau automatique du réservoir. • Remplacer la centrale.
10.	Sortie d'eau du réservoir (seulement pour les modèles avec remplissage automatique du réservoir).	• Dysfonctionnement circuit niveau automatique. • Dysfonctionnement capteur capacitif de trop-plein.	• Remplacer électrovanne de remplissage • Remplacer capteur capacitif. • Remplacer la centrale.
11.	La machine, et le voyant relatif, est allumée, mais l'électronique ne marche pas.	• Câble centrale-boîtier de commande débranché. • Dysfonctionnement centrale.	• Contrôler le câblage du boîtier de commande. • Contrôler le fusible de la centrale • Remplacer la centrale.
12.	La machine perd de l'eau au niveau du groupe.	• Electrovanne d'évacuation du porte-filtre et/ou pompe toujours alimentées ou en panne. • Soupape du groupe qui perd.	• Remplacer la centrale. • Remplacer l'électrovanne. • Remplacer la soupape du groupe.
13.	Des petites quantités de vapeur ou des petites gouttes d'eau sortent du vaporisateur.	• Régler le robinet. • Garniture du robinet usée.	• Agir sur le réglage. • Remplacer la garniture.
14.	Des petites gouttes sortent du robinet de prélèvement eau.	• Régler le robinet. • Garniture du robinet usée.	• Agir sur le réglage. • Remplacer la garniture.
15.	Pendant la sortie du café on entend un sifflement.	• Fonctionnement anormal de la soupape du groupe.	• Remplacer la soupape du groupe.
16.	Le porte-filtre se décroche du groupe de production.	• Garniture porte-filtre usée.	• Remplacer la garniture. • Nettoyer le groupe de production et le porte-filtre.
17.	Durant la production du café, une partie de celui-ci sort en s'égouttant du bord du porte-filtre.	• Garniture porte-filtre usée.	• Remplacer la garniture. • Nettoyer le groupe de production et le porte-filtre.
18.	Perte d'eau de l'électrovanne d'évent chaudière café, à l'intérieur du réservoir.	• Électrovanne en panne. • Électrovanne toujours alimentée.	• Contrôler et nettoyer l'électrovanne, sinon la remplacer. • Remplacer la centrale.
19.	Crème claire.	• Température eau chaudière café inférieure à 95°C • Douche du groupe obstruée.	• Augmenter la température de la chaudière à l'aide de l'ordinateur. • Remplacer la douche.

FRANÇAIS

	DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
20.	Crème foncée (le café descend du bec au goutte à goutte).	• Mouture fine. • Température élevée.	• Augmenter la granulométrie de la mouture. • Diminuer la température de la chaudière café à l'aide de l'ordinateur.
21.	Présence de marc de café dans la tasse.	• Café moulu trop fin. • Meules du moulin-doseur usées. • Filtre douche du groupe obstrué. • Orifices du porte-filtre dilatés. • Température trop élevée pour le café utilisé.	• Mouture plus grosse. • Remplacer les meules. • Vérifier et laver le filtre douche ou remplacer. • Contrôler et remplacer le porte-filtre.
22.	Café avec peu de crème dans la tasse.	• Soupape en silicone du porte-filtre défectueuse ou usée. • Dans le cas de l'utilisation de dosettes, garniture d'étanchéité de la dosette défectueuse ou usée. • Pompe café en panne.	• Contrôler si la soupape en silicone est positionnée correctement ou si elle est usée, éventuellement la remplacer. • Remplacer la garniture d'étanchéité de la dosette. • Remplacer la pompe café.

Note:
S'il n'est pas possible de résoudre le problème de la manière décrite, ou bien si un autre défaut s'est vérifié, s'adresser au centre technique agréé LA SAN MARCO SPA.

FRANÇAIS

BEDIENUNG UND WARTUNG
SERIE 85 FLEXA

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

DEUTSCH

Revision 12/07

1. Einführung



Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes sorgfältig alle in diesem Handbuch aufgeführten Hinweise.

1.1 Nachschlagen im handbuch



Das vorliegende Handbuch enthält alle Informationen, die zu Installation, Gebrauch und Wartung der Kaffeemaschine notwendig sind.

1.2 Empfehlungen



- *Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb oder führen Sie keine gewöhnlichen Wartungsarbeiten daran aus, ohne dieses Handbuch gelesen zu haben.*
- *Dieses Gerät wurde für die Ausgabe von Espresso-Kaffee, Heißwasser (für die Zubereitung von Tee und sonstigen Getränken) und Wasserdampf (zur Erwärmung von Flüssigkeiten) entwickelt und gebaut. Jeder Gebrauch des Gerätes, der von der Beschreibung in diesem Handbuch abweicht, ist unsachgemäß und daher unzulässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.*
- *Das Gerät darf nur von einer verantwortungsbewussten, erwachsenen Person bedient werden, die neben den Regeln des gesunden Menschenverstandes alle im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften einhalten muss.*
- *Es ist streng verboten, das Gerät ohne die festen und / oder abnehmbaren Schutzvorrichtungen bzw. mit deaktivierten Sicherheitsvorrichtungen zu betreiben, sowie diese zu entfernen oder zu ändern. Keine Verkleidung des Gerätes darf entfernt werden (es besteht die Gefahr elektrischer Schlägen).*
- *Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, wo eine Reinigung mit Wasserstrahl vorgesehen. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser.*
- *Die gewissenhafte Einhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen, gewöhnlichen Wartungsarbeiten ist sowohl für den sicheren Betrieb als auch zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit des Gerätes notwendig.*
- *Wenden Sie sich bei einem Defekt oder Schaden an einem beliebigen Teil der Espresso-Kaffeemaschine an die zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.*
- *Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt sein, muss dieses durch den Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder zumindest durch eine Person mit ähnlicher Qualifizierung ausgetauscht werden, um jeglichen Gefahren vorzubeugen.*
- *Es ist streng verboten, eigenmächtige Eingriffe am Gerät vorzunehmen bzw. für die die genaue Vorgehensweise nicht bekannt ist. Wenden Sie sich für alle Informationen, Ersatz- und Zubehörteile an den Hersteller.*
- *Die Maschine wird mit zwei Heizkesseln ohne Wasser geliefert, um zu vermeiden, dass beim Aussetzen an Temperaturen unter 0°C nicht mehr reparierbare Schäden entstehen. Falls die Maschine nach ihrem Gebrauch in Räumen mit einer Temperatur von 0°C oder darunter abgestellt wird, muss der Kessel für Kaffee folgendermaßen entleert werden:*
  1. *Das Wasseransaugrohr des Kaffeekreislaufs im Innern des Behälters anheben.*
  2. *Die Filtereinheit von der Ausgabevorrichtung abnehmen.*
  3. *Die Taste A der Tastatur drücken.*
  4. *Wenn aus der Ausgabevorrichtung kein Wasser mehr austritt, wieder die Taste A drücken.*
  5. *Das Wasseransaugrohr wieder in den Behälter einsetzen.*
  6. *Jetzt kann die Maschine in einer kalten Umgebung gelagert werden.*

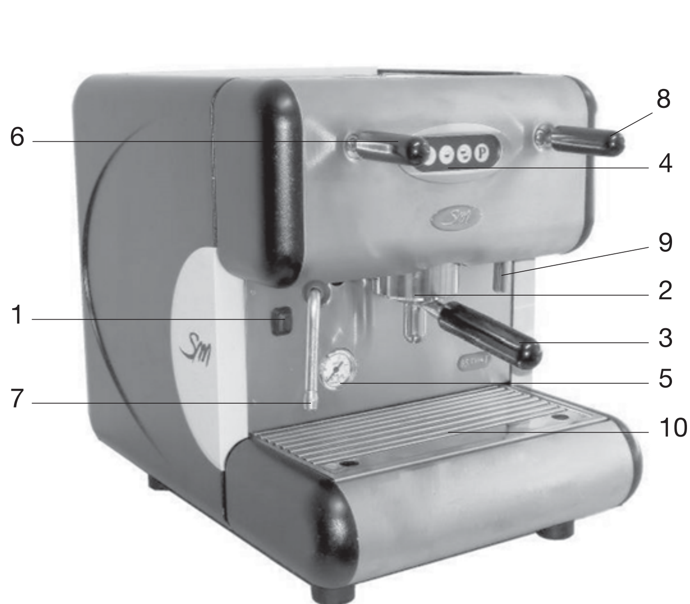
1.3 Gebrauch der kaffeemaschine

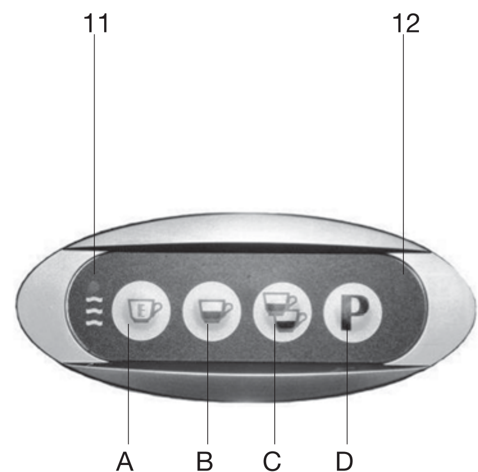
Raumtemperatur:	5 ÷ 45° C (Wasserkreislauf bei Frostgefahr entleeren)
Druck der Wasserleitung:	9.0 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 Bar)
Wasserhärte:	unter 5 °f

2. Technische merkmale

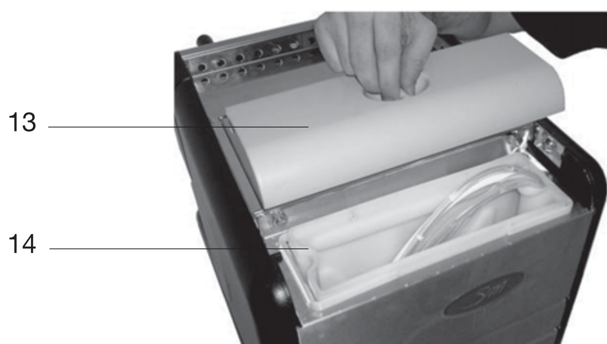
Spannung - Frequenz:	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Fassungsvermögen Wasserbehälter:	Etwa 5 Liter
Leistungsstärke:	2000 W	Trockengewicht:	35 kg
Abmeßungen (L. x H. x T.):	38 x 47 x 55 cm		

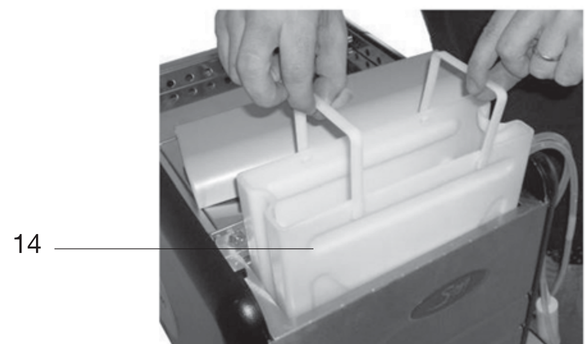
3. Maschinenbeschreibung





DEUTSCH

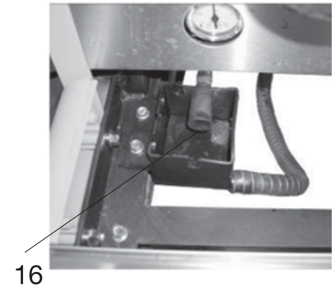




Hinweis: Die in dieser Beschreibung verwendeten Begriffe werden auch auf den folgenden Seiten gebraucht.













DEUTSCH

1. Hauptschalter (ON eingeschaltetes Licht – OFF ausgeschaltetes Licht)
2. Ausgabevorrichtung
3. Filtereinheit
4. Tastatur
5. Druckmesser des Dampfdrucks im Kessel
6. Hebel des Dampfentnahmeventils
7. Dampfdüse
8. Hebel des Ventils zur Heißwasserentnahme
9. Heißwasserdüse
10. Tassenabstellgitter
11. LED Wasserstand in der Schale
12. LED Wassertemperatur im Kessel

A. Taste Kaffeeausgabe (manuell)
B. Ausgabetaste ein einzelner Kaffee
C. Ausgabetaste doppelter Kaffee
D. Vorbrühtaste

13. Deckel Wasserschale
14. Wasserschale
15. Abtropfschale (manuelles Mod.)
16. Abtropfschale (automatisches Mod.)
17. Filter für einzelnen Kaffee (in Tablettenform oder gemahlen)
18. Filter für doppelten Kaffee (gemahlen)
19. Membranblindfilter

4. Installation



- *Die Kaffeemaschine wird dem Kunden in einer speziellen Verpackung geliefert. Die Verpackung enthält: die Kaffeemaschine und ihr Zubehör, das Handbuch und die Konformitätserklärung. Prüfen Sie nach dem Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit der Kaffeemaschine und ihrer Komponenten. Benutzen Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht und wenden Sie sich an Hersteller.*
- *Die Verpackung muss sorgfältig und vollständig für einen zukünftigen Transport des Gerätes aufbewahrt werden.*
- *Die Maschine muss auf einer vollkommen ebenen, für ihr Gewicht ausreichend tragfähigen Unterlage aufgestellt werden. Rund um die Maschine muss genügend freier Raum verbleiben, um die beim Betrieb entstehende Wärme ableiten zu können.*
- *Zum Schutz vor Gefahren auf Grund des elektrischen Strom muss die Maschine fern von Spülen, Wannen, Aquarien, Wasserhähnen, Nassbereichen oder möglichen Wasserspritzern aufgestellt werden.*
- *Das Gerät muss, da es Wärme entwickelt, in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden, um die Wärmedissipation zu gewährleisten. Halten Sie das Gerät von direkten Wärmequellen fern.*
- *Prüfen Sie, ob die Spannung des Stromsteckdose von der in den technischen Daten und auf dem Typenschild an der Maschine angegebenen Spannung abweicht. Das Gerät darf <u>auf keinen Fall angeschlossen werden</u>, wenn die Spannung abweicht, da dies gefährlich sein kann und das Gerät beschädigt werden könnte.*

4.1 Wasseranschluss der maschine

DEUTSCH

VERSORGUNG (Automatik): Führen Sie den Zufuhrschlauch des Wassernetzes (Mindestdurchmesser 3/8”) bis unter die Maschine und montieren Sie ein Absperrventil (vorzugsweise ein Kugelventil 3/8”), das ein schnelles Öffnen und Schließen ermöglicht.
ABLAUF (Automatik): Sehen Sie auf Fußbodenhöhe einen inspektionierbaren Schacht vor, der an das Abwassernetz angeschlossen ist und den Abflussschlauch des Gerätes aufnehmen kann. Der Abflussschlauch (mit der Abtropfschale 16 verbunden) muss so angeordnet werden, dass der Abfluss ungehindert und ohne Möglichkeit einer Verstopfung während des Gerätebetriebs erfolgen kann.
VERSORGUNG (Handbedienung): Die Klappe des Wasserraums öffnen und die Wanne mit nicht heißem Trinkwasser mit möglichst niedrigem Kalkgehalt füllen. Die Klappe wieder schließen.
ABLAUF (Handbedienung): Unter dem Tassenabstellgitter 10 befindet sich die Abtropfschale 15. Der Inhalt der Wanne muss regelmäßig geleert werden.

4.2 Erste installation und automatische füllung des kaffeekessels



- *Die Inbetriebnahme der Kaffeemaschine muss durch befugtes technisches Fachpersonal der Firma LA SAN MARCO SPA ausgeführt werden.*
- *Nach Herstellung des Stromschlusses und Füllung der Wasserschale wird empfohlen, die Espresso-Kaffeemaschine unter genauer Einhaltung der folgenden Vorgehensweise in Betrieb zu setzen, um das Gerät nicht zu beschädigen.*

1. *Das Versorgungskabel des Gerätes an eine geeignete Stromsteckdose anschließen.*
2. *Für einen einwandfreien Gerätebetrieb muss der Kessel für die Kaffeezubereitung immer mit Wasser gefüllt sein. Aus diesem Grund startet bei der Einschaltung des Hauptschalters ein automatischer Befüllvorgang des Kessels, der 75 Sekunden dauert.*
3. *Während dieser automatische Kesselbefüllung, blinkt die blaue LED, die rote LED ist fix eingeschaltet. In dieser Phase kann kein Kaffee ausgegeben werden, da die entsprechenden Tasten blockiert sind.*
4. *Wenn das Gerät während der Wassereinfüllung in den Kessel ausgeschalten wird, startet bei der nächsten Einschaltung wieder ein Füllvorgang mit der Dauer von 75 Sekunden, weil der Kessel noch nicht voll war. Das gleiche gilt, wenn während der Füllung Wasser in der Wanne fehlen sollte: ist der Füllstand in der Schale wieder hergestellt, führt das Gerät nochmals einen Füllvorgang von 75 Sekunden durch.*
5. *Befüllen Sie auf diese Weise beide Kessel, die Steuereinheit gibt das Aufheizen sowohl*

des Kaffeekessels als auch des Dampfkessels frei (den Vorrang hat der Kaffeekessel). Während der Heizphase blinkt die rote LED auf der Tastatur und die elektronische Steuereinheit blockiert die Tasten der Kaffeeausgabe.

4.3 Programmierung der automatischen kaffeedosierung (einzelne und doppelte dosierung)

1) Durch Umlegen des Hauptschalters **1**, das Gerät abschalten.
2) Die Taste **B** (Einzelkaffee) drücken und gedrückt halten, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät startet die Programmierung und die LED der Taste **B** blinkt.
3) Das Gerät für die Ausgabe eines einzelnen Kaffees vorbereiten und eine Tasse unter die Ausgabedüse stellen.
4) Einmal die Taste B drücken; ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, nochmals die Taste B drücken, um die Ausgabe zu beenden und die zeitliche Ausgabedauer zu speichern.

Die gleichen Vorgänge (ab dem Punkt 1) für die doppelte Dosierung (Taste **C**).wiederholen.

5. Anweisungen für den betrieb

5.1 Kaffeezubereitung



Während der Ausgabe von Espresso-Kaffee, Tee oder Dampf kann ein versehentlicher Hautkontakt mit den ausgegebenen Substanzen zu Verbrennungen führen.

DEUTSCH

5.2 Kaffeeausgabe im handbetrieb

1) Das Gerät für die Ausgabe eines einzelnen oder doppelten Kaffees vorbereiten.
2) Die Taste **A** (Kaffee im Handbetrieb) drücken und loslassen, damit die Ausgabe beginnt.
3) Wenn die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht ist, wieder die Taste **A** drücken, um die Ausgabe zu beenden.

5.3 Kaffeeausgabe im automatikbetrieb

1) Das Gerät für die Ausgabe eines einzelnen oder doppelten Kaffees vorbereiten.
2) Die Taste **B** (einzelner Kaffee) oder die Taste **C** (doppelter Kaffee) drücken und loslassen, damit die Ausgabe beginnt.
3) Beim Erreichen der programmierten Kaffeemenge, wird die Ausgabe automatisch beendet.

5.4 Modus vorbrühen

Die Kaffeeausgabe mit Vorbrühfunktion kann vom Benutzer beliebig über die Taste **D** aktiviert oder deaktiviert werden (die LED der Taste zeigt den aktivierten Modus an oder nicht an).

5.5 Heisswasserentnahme

Das Heißwasser wird aus der Düse **9** entnommen und kann zur Zubereitung von Aufgüssen, Tee, Kamillentee, zum Vorwärmen der Tassen, zur Verlängern des Espressos und zur Zubereitung eines “amerikanischen” Kaffees, usw. verwendet werden.
Verwenden Sie den Hebel 8 für die Heißwasserausgabe (durch Heben, Senken oder seitliches Bewegen) aus der Düse.

5.6 Dampfentnahme

Ein zum Aufschäumen von Milch oder zum Erwärmen anderer Flüssigkeiten verwendbarer Dampfstrahl tritt aus der Dampfdüse **7** aus, dabei wie folgt vorgehen: durch Heben oder Senken des Hebels **6** wird die maximale Ausströmung erzielt (der Hebel arretiert sich in der maximalen Position. Zum Unterbrechen des Dampfstrahls wird der Hebel wieder in die Ausgangsstellung gebracht). Durch seitliches Verschieben des Hebels erhält man einen reduzierten Dampfstrom (der Hebel arretiert nicht und kehrt beim Loslassen in die ursprüngliche Position zurück).



- *Der Einsatz der Dampfdüse erfordert Vorsicht. Ein direkter Hautkontakt mit der Dampfdüse oder dem Wasserdampfstrahl kann Verbrennungen verursachen. Fassen Sie die Ummantelung zum Schutz vor Verbrennungen an, um die Position der Dampfdüse zu ändern. Richten Sie den Wasserdampfstrahl nicht auf Personen bzw. Gegenstände, die nicht mit dem in der vorliegenden Bedienungsanleitung vorgesehenen Gebrauch zu tun haben.*

Hinweis:
Entleeren Sie vor Benutzung der Dampfdüse eventuelles Kondenswasser, das sich in ihrem Inneren gebildet hat, in die Schale. Reinigen Sie die Dampfdüse nach dem Gebrauch sorgfältig mit einem feuchten Tuch und entleeren Sie etwaige Rückstände in die Schale.

6. Ordnungsgemässe wartung



- *Zur Ausführung der normalen Wartung dürfen keine Verkleidungen oder festen Schutzvorrichtungen vom Gerät abgenommen werden.*
- *Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin oder Lösungsmittel) oder Scheuermittel zur Reinigung der Kaffeemaschine, sondern nur Wasser und neutrale Reinigungsmittel.*

Hinweis:
Durch die täglichen Reinigungsarbeiten wird das Gerät funktionstüchtig erhalten und die Sicherheit des Benutzers und aller sonstigen Personen gewährleistet.

DEUTSCH

6.1 Tägliche reinigung der kaffeeausgabegruppe

1) Die Filtereinheit von der Ausgabegruppe abnehmen, den Kaffeesatz oder die Tablette entfernen.
2) Reinigen Sie mit der zugehörigen Bürste (liegt der Maschine bei) die Aufnahme in der Ausgabevorrichtung, in die die Filtereinheit eingesetzt wird.
3) Den Membranblindfilter 19 (liegt der Maschine bei) in die Filterhalterung einsetzen.
4) Setzen Sie die Filtereinheit wieder in die Aufnahme ein, ohne dass sie einrastet, und drücken Sie die Taste für die Dauerausgabe.
5) Lassen Sie Wasser durch Überströmen aus der Filtereinheit austreten (auf diese Weise wird die Ausgabevorrichtung gereinigt).



Die Ausgabe von Wasser aus der Vorrichtung kann bei versehentlichem Hautkontakt zu Verbrennungen führen.

6) Stoppen Sie die Wasserausgabe und befestigen Sie die Filtereinheit in der Vorrichtung.
7) Starten Sie die Dauerausgabe und unterbrechen Sie sie nach ein paar Sekunden wieder. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals (dadurch werden die Abflussleitung und das Magnetventil der Ausgabevorrichtung gereinigt).

6.2 Reinigung der schale und des tassenabstellgitters

Das untere Tassenabstellgitter muss stets sauber gehalten werden. Während des normalen Gebrauchs der

Maschine genügt es, dasselbe mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch zu reinigen. Nach einem Arbeitstag müssen die Innenflächen der Schale und des Gitter gereinigt werden. Verwenden Sie dazu heißes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel.

6.3 Reinigung der dampfdüse

Reinigen Sie die Dampfdüse am Ende des Arbeitstages mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch, um Spuren von Milch und anderen Rückständen zu beseitigen, die beim normalen Gerätebetrieb unvermeidbar sind. Öffnen Sie das Dampfventil und richten Sie die Düse in die Schale, um etwaige Rückstände zu entfernen, die sich in der Düse angesammelt haben.

6.4 Spülen der wasserschale

1) Die Klappe des Wasserraums öffnen, die zwei Ansaugschläuche und den Ablaufschlauch aus der Schale nehmen.
2) Die Schale aus dem Gerät nehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
3) Die Wände der Schale sorgfältig mit einem Tuch abtrocknen und sie wieder in das Gerät einsetzen.
4) Die drei Schläuche wieder in der Schale unterbringen.
5) Die Schale füllen (Handbetrieb) und die Klappe des Gerätes wieder schließen.



- *Zum Abwaschen der Wasserschale keine Scheuerreiniger, -produkte oder -materialien verwenden.*
- *Die Wasserschale nicht im Geschirrspüler reinigen.*

DEUTSCH

6.5 Entkalkung



- *Das Gerät ist mit zwei Enthärtern ausgerüstet, die sich auf den zwei Ansaugrohren in der Wasserschale befinden. Nach 150 Ausgaben sind die Harze der Enthärter aufgebraucht und müssen ausgewechselt werden.*

7. Sichtanzeige der alarme

7.1 Modell mit manueller versorgung der wasserwanne

Bei diesem Modell ist ein automatischer Alarm des Füllstandes im Heizkessel eingebaut.
Falls sich der Wasserfüllstand im Dampfkessel unterhalb der Norm befinden sollte und die Pumpe den normalen Füllstand nicht innerhalb 4 Minuten wieder herstellen kann, stoppt die elektronische Steuereinheit des Gerätes die Füllstandsautomatik und zeigt die Störung durch die Einschaltung der blauen LED auf der Tastatur an. Gleichzeitig werden die Pumpe für die Wasser-/Dampf-Kesselfüllung und der elektrischer Heizwiderstand des Wasser-/Dampf-Kessels deaktiviert. Für die Rücksetzung des Alarms die Maschine aus- und wieder einschalten. An diesem Punkt versucht die elektronische Steuereinheit erneut den Dampfkessel wieder aufzufüllen. Besteht das Problem weiter, den technischen Kundendienst der Fa. LA SAN MARCO SPA. verständigen.

7.2 Modell mit automatischer versorgung der wasserwanne.

In diesen Modellen ist zusätzlich zum automatischen Füllstandsalarm des Heizkessels, beschrieben im Absatz 7.1 ein kapazitiver Fühler vorhanden, der die Automatik der Wasserbefüllung stoppt, sobald der höchste Füllstand der Wanne erreicht ist. Wenn der Fühler nicht innerhalb 4 Minuten vom Wasserfüllstand erreicht

wird, stoppt die elektronische Steuereinheit des Gerätes die Füllstandautomatik der Wanne und schließt gleichzeitig das Magnetventil der Befüllung. Der Alarm wird durch das Blinken der blauen LED auf der Bedientastatur angezeigt. Der Alarm wird durch Aus- und Einschalten des Hauptschalters zurückgesetzt.. An diesem Punkt versucht die elektronische Steuereinheit den Füllstand in der Wanne wieder herzustellen. Besteht das Problem weiter, den technischen Kundendienst der Fa. LA SAN MARCO SPA. verständigen.

8. Information für die benutzer innerhalb der europäischen gemeinschaft

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.



- *Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf dem Gerät oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt bei seiner Unbrauchbarkeit nicht mit dem Hausmüll, sondern getrennt gesammelt werden muss.*
- *Die Sammelstelle der getrennten Müllbeseitigung sorgt für die Weitergabe des Altgerätes an die Wiederverwertung, Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung und trägt damit zum Vermeiden negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit und zur Wiederverwertung des Materials, aus dem sich das Gerät zusammensetzt, bei.*
- *Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE hat die gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer, die Anwendung der von der örtlich geltenden, gesetzlichen Regelung vorgesehenen Strafmaßnahmen zur Folge.*

9. Garantie

Der Garantieanspruch verfällt wenn:

- Die Anweisungen in diesem Handbuch nicht eingehalten werden.
- Die planmäßige Wartung oder etwaige Reparaturen durch unbefugtes Personal ausgeführt werden.
- Der Gebrauch des Gerätes nicht der im Handbuch beschriebenen Verwendung entspricht.
- Originalteile durch Ersatzteile anderer Hersteller ersetzt werden.

Keine Garantie besteht bei Schäden durch Nachlässigkeit, falschen Gebrauch bzw. Installation oder abweichend von den Anleitungen in diesem Handbuch, unsachgemäßen Gebrauch, schlechte Behandlung, Blitzschlag, Witterungseinflüsse, Überspannungen oder Überströme, ungenügende oder ungleichmäßige Stromversorgung.

10. Konformitäts-erklärung CE

Der Hersteller:
La San Marco S.p.A. 
34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italien – Via Padre e Figlio Venuti, 10
Telefon (+39) 0481 967111 – Fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Espresso-Kaffeemaschine, die in diesem Handbuch beschrieben und durch die Daten auf dem Typenschild des Gerätes identifiziert wird, den Richtlinien: 98/37/EG, 73/23/EG, 89/336/EWG und 89/109/EWG entspricht. Für die Feststellung der Konformität mit besagten Richtlinien wurden folgende harmonisierte Normen angewendet: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, Juni 2007
Vertriebsleiter
Ing. Roberto Marri

DEUTSCH

11. Probleme und lösungen

	STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
1.	Aus dem Sicherheitsventil des Heißwasser/ Dampfkessels tritt Wasser aus.	• Der Füllkreislauf des Kessel wird weiterhin versorgt.	• Den Fühler des Kesselfüllstandes Heißwasser/Dampf überprüfen. • Steuereinheit auswechseln.
2.	Aus dem Sicherheitsventil des Heißwasser/ Dampfkessels tritt Dampf aus.	• Elektrisches System beschädigt, der Heizwiderstand wird fortwährend versorgt, dadurch erhöht sich der Druck im Kessel (das Sicherheitsventil spricht bei 2÷2.5 Bar an).	• Den Druckwächter überprüfen.
3.	Nach der Initialisierung erwärmt sich der Heißwasser/Dampfkessel nicht.	• Ansprechen des Sicherheitsthermostats des Dampfkessels. • Heizwiderstand defekt oder nicht gespeist.	• Prüfen, ob der Sicherheitsthermostat des Heizwiderstands ausgelöst wurde, ihn rücksetzen bzw. seine richtige Funktionsweise überprüfen. • Prüfen, ob der Heizwiderstand von der Steuereinheit und vom Druckwächter versorgt wird. Abwarten bis der Kaffeekessel seine Betriebstemperatur erreicht hat, da er während der Aufheizung Vorrang hat.
4.	Nach der Initialisierung heizt sich der Kaffeekessel nicht auf.	• Ansprechen des Sicherheitsthermostats des Kaffeekessels. • Heizwiderstand defekt oder nicht gespeist.	• Prüfen, ob der Sicherheitsthermostat des Heizwiderstands ausgelöst wurde, ihn rücksetzen bzw. seine richtige Funktionsweise überprüfen. • Prüfen, ob der Heizwiderstand über die Steuereinheit gespeist wird.
5.	Aus der Ausgabevorrichtung tritt kein Wasser aus.	• Zu fein gemahlener Kaffee oder zu hohe Dosierung. • Wasserkreislauf verstopft oder leer. • Magnetventil Filterleerung und/oder Magnetventil Druckablass des Kessels defekt. • Die Kaffeepumpe arbeitet nicht. • Wasserkanister leer.	• Mahlstärke und/oder Kaffeedosierung einstellen. • Prüfen, ob der Wasserkreislauf verstopft ist und der Kaffeekessel richtig aufgefüllt wurde. Bei einer neuen Maschine den Initialisierungsvorgang starten und die Füllung des Entkalkerfilters prüfen. • Prüfen, ob das Magnetventil des Filterdruckablasses während der Ausgabe Druck verliert und das Druckablassventil des Kessels geschlossen ist. • Kaffeepumpe beschädigt oder nicht gespeist. • Kapazitiver Fühler beschädigt, zeigt nicht mehr das fehlende Wasser an (fix leuchtende blaue Led). Bei Geräten mit automatischer Befüllung, unter Punkt 9 nachsehen.
6.	Die Kaffeedosierungen können nicht programmiert werden.	• Anomaler Betrieb der Steuereinheit.	• Steuereinheit auswechseln.

	STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
7.	Alarm Kesselfüllstand Heißwasser/Dampf durch Blinken der blauen Led.	• Time out Befüllung. • Kesselpumpe Heißwasser/ Dampf beschädigt.	• Entkalkerfilter des Heißwasser/ Dampfkessels nicht richtig aufgefüllt oder Wasserkreislauf verstopft. • Pumpenteil beschädigt oder nicht gespeist, keine Füllung.
8.	Alarm kein Wasser durch Blinken der blauen Led mit niedriger Frequenz.	• Im Kanister fehlt Wasser.	• Den Kanister mit Trinkwasser füllen. • Bei Geräten mit automatischer Kanisterbefüllung, unter Punkt 9 nachsehen.
9.	Alarm Füllstandsautomatik des Kanisters (nur bei Modellen mit Füllstandsautomatik des Kanisters) durch Blinken der blauen Led.	• Time out Kanisterbefüllung • Hauptventil des Wassernetzes geschlossen. • Magnetventil der Füllstandsautomatik des Kanisters defekt.	• Prüfen, ob der Wasserkreislauf der Füllstandsautomatik verstopft ist. • Prüfen, ob das Absperrventil des Wassernetzes geöffnet ist. • Das Magnetventil der Füllstandsautomatik des Kanisters austauschen. • Steuereinheit auswechseln.
10.	Aus dem Kanister tritt Wasser aus (nur bei Modellen mit Füllstandsautomatik des Kanisters).	• Funktionsstörung im Leitungskreis der Füllstandsautomatik. • Funktionsstörung des kapazitiven Überlauffühlers.	• Magnetventil der Befüllung auswechseln. • Kapazitiven Fühler auswechseln. • Steuereinheit auswechseln.
11.	Das Gerät und die Betriebsleuchte sind eingeschalten, aber die Elektronik funktioniert nicht.	• Kabel Steuereinheit-Tastatur abgetrennt. • Funktionsstörung der Steuereinheit.	• Die Verkabelung der Tastatur überprüfen. • Die Sicherung der Steuereinheit überprüfen. • Steuereinheit auswechseln.
12.	Aus der Gruppe des Gerätes tritt Wasser aus.	• Magnetventil Filter- und/oder Pumpenentleerung ständig gespeist oder defekt. • Ventil der Gruppe weist Verluste auf.	• Steuereinheit auswechseln. • Magnetventil auswechseln. • Ventil der Gruppe auswechseln.
13.	Aus dem Dampferzeuger treten kleine Dampfmengen oder kleine Wassertropfen aus.	• Ventil muss eingestellt werden. • Dichtung des Ventils abgenutzt.	• Den entsprechenden Regler einstellen. • Die Dichtung austauschen.
14.	Aus dem Wasserentnahmeventil treten Wassertropfen aus.	• Ventil muss eingestellt werden. • Dichtung des Ventils abgenutzt.	• Den entsprechenden Regler einstellen. • Die Dichtung austauschen.
15.	Während der Kaffeeausgabe hört man einen Pfeifton.	• Anomaler Betrieb des Gruppenventils.	• Ventil der Gruppe auswechseln.
16.	Die Filtereinheit löst sich von der Ausgabevorrichtung.	• Die Dichtung unter der Filtereinheit ist abgenutzt.	• Die Dichtung austauschen. • Die Ausgabevorrichtung und die Filtereinheit reinigen.
17.	Während der Ausgabe tropft der Kaffee zum Teil aus dem Rand der Filtereinheit.	• Die Dichtung unter der Filtereinheit ist abgenutzt.	• Die Dichtung austauschen. • Die Ausgabevorrichtung und die Filtereinheit reinigen.
18.	Wasseraustritt aus dem Magnetventil der Kaffeekesselentlüftung im Innern des Kanisters.	• Magnetventil defekt. • Ständig gespeistes Magnetventil.	• Magnetventil überprüfen und reinigen, ansonsten auswechseln. • Steuereinheit auswechseln.

	STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
19.	Heller Schaum.	• Wassertemperatur im Kaffeekessel unter 95°C. • Düse der Gruppe verstopft.	• Mit Palmtop die Kesseltemperatur erhöhen. • Die Düse auswechseln.
20.	Kaffeeschaum zu dunkel (Kaffee tritt tropfenweise aus der Düse aus).	• Zu feine Mahlung. • Temperatur zu hoch.	• Die Körnung der Mahlung erhöhen. • Mit Palmtop die Kaffeekesseltemperatur senken.
21.	Kaffeesatz in der Tasse.	• Kaffee zu fein gemahlen. • Mahlwerk der Mahldosierung abgenutzt. • Düsenfilter der Gruppe verstopft. • Öffnungen der Filtereinheit ausgeweitet. • Für den verwendeten Kaffee ist die Temperatur zu hoch.	• Gröbere Mahlung. • Mahlwerk austauschen. • Filtereinheit überprüfen und reinigen oder austauschen. • Filtereinheit kontrollieren und austauschen.
22.	Kaffee mit nur wenig Schaum in der Tasse.	• Ventil der Einheit aus Silikon defekt oder abgenutzt. • Bei der Verwendung von Tabletten Dichtung defekt oder abgenutzt. • Kaffeepumpe defekt.	• Prüfen, ob sich das Ventil aus Silikon in seiner Stellung befindet oder verschlissen ist, gegebenenfalls austauschen. • Die Tablettendichtung auswechseln. • Kaffeepumpe auswechseln.

Hinweis:
Kann das Problem auf die beschriebene Weise nicht behoben werden oder ist eine andere Störung aufgetreten, wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Kundendienst der Firma LA SAN MARCO SPA.

USO Y MANTENIMIENTO
SERIE 85 FLEXA

ESPAÑOL

Índice

1. Introducción



Antes de usar la máquina, lea atentamente todas las instrucciones contenidas en el presente manual.

1.1 Consulta del manual



El presente manual ofrece toda las información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina de café

1.2 Consejos



- *No ponga en marcha la máquina ni efectúe las operaciones de mantenimiento rutinario antes de leer este manual.*
- *Esta máquina ha sido diseñada y fabricada para erogar café exprés y agua caliente (para preparar bebidas e infusiones) y vapor de agua (para calentar líquidos). El uso de la máquina con una función diferente de las prescritas en el presente manual debe considerarse inadecuado y por tanto no autorizado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los posibles daños derivados del uso inadecuado de la máquina.*
- *El usuario debe ser una persona adulta y responsable y debe respetar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación, así como las reglas dictadas por el sentido común.*
- *Queda absolutamente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas o móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad desactivados; también está prohibido terminantemente retirar o alterar los dispositivos de seguridad. No se debe extraer ninguno de los paneles de recubrimiento de la máquina (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).*
- *No instale el aparato en locales en los que se prevea realizar operaciones de limpieza con chorros de agua. No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.*
- *Es necesario respetar meticulosamente las operaciones de mantenimiento rutinario indicadas en el presente manual para trabajar en condiciones de seguridad y mantener la eficiencia de los equipos.*
- *En caso de avería o si se rompe alguno de los componentes de la máquina de café exprés, es necesario dirigirse a un centro de asistencia autorizado y solicitar el uso de piezas de repuesto originales.*
- *Con el fin de prevenir posibles riesgos, en caso de deteriorarse el cable de alimentación, deberá ser cambiado por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o bien por una persona cualificada similar.*
- *Queda terminantemente prohibido realizar operaciones para las cuales no se disponga de autorización o cuyo procedimiento no se haya comprendido con precisión. Póngase en contacto con el fabricante para cualquier información sobre la máquina, los recambios o los accesorios.*
- *La máquina se suministra con dos calderas sin agua, para evitar que una exposición a temperaturas por debajo de los 0°C pueda dañar irremediablemente el aparato. En caso de que, tras su uso, se debiese almacenar la máquina en ambientes con temperatura inferior o igual a 0°C, será necesario vaciar la caldera del café de la manera que se especifica a continuación:*
  1. *Levante el tubo de aspiración de agua del circuito de café situado dentro del depósito.*
  2. *Retire el cacillo portafiltro del grupo de erogación.*
  3. *Pulse el botón A de la botonera.*
  4. *Cuando se observe que ya no sale agua del grupo de erogación, vuelva a pulsar el botón A.*
  5. *Vuelva a introducir el tubo de aspiración de agua en el interior del depósito.*
  6. *Ahora la máquina está lista para su almacenamiento en ambientes fríos.*

1.3 Uso de la máquina de café

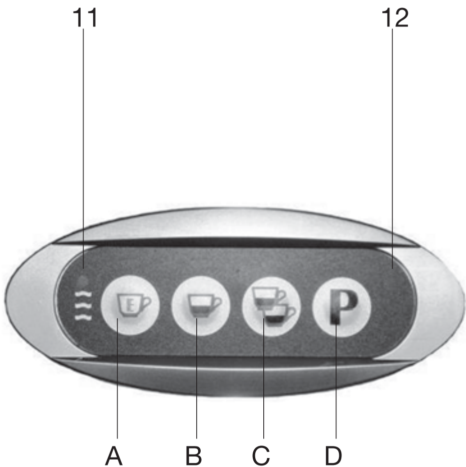
Temperatura ambiente:	5 ÷ 45°C (vacíe el sistema del agua en caso de heladas)
Presión del agua de red hídrica:	80 ÷ 900 kPa (0,8 ÷ 9,0 bar)
Dureza del agua:	inferior a 5 °f

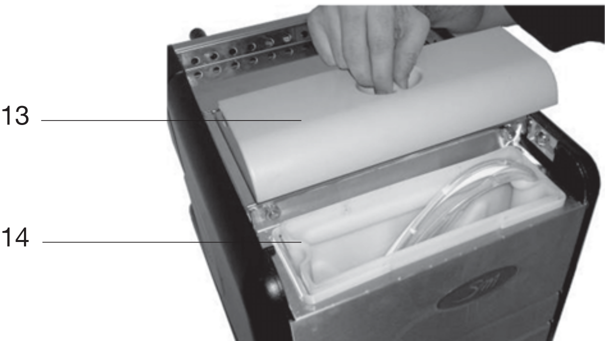
2. Características técnicas

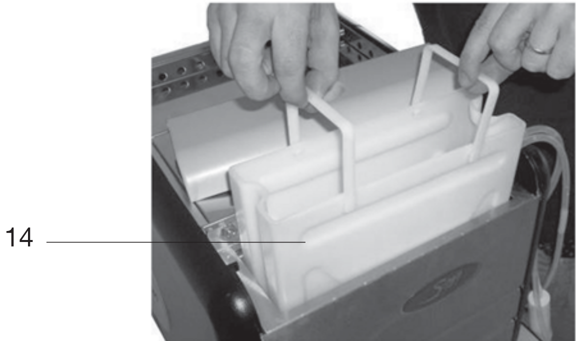
Tensión - Frecuencia	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Capacidad del depósito de agua:	Aprox. 5 litros
Potencia utilizada:	2000 W	Peso en seco:	35 kg
Dimensiones (l x h x p):	38 x 47 x 55 cm		

3. Descripción de la máquina





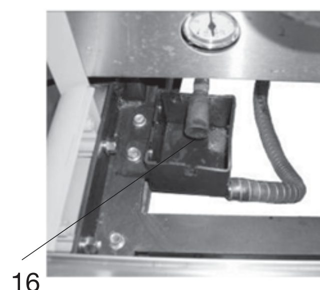




Los términos utilizados en esta descripción serán utilizados con regularidad en las páginas siguientes:













1. Interruptor general (ON: luz encendida - OFF: luz apagada)
2. Grupo de erogación
3. Cacillo portafiltro
4. Botonera
5. Manómetro de presión del vapor en caldera
6. Mando del grifo de extracción de vapor
7. Lanza de extracción de vapor
8. Mando del grifo de extracción de agua caliente
9. Lanza de extracción de agua caliente
10. Rejilla apoyatazas
11. LED de nivel de agua en la bandeja
12. LED de temperatura del agua en la caldera

A. Botón de erogación de café (manual)
B. Botón de erogación de café simple
C. Botón de erogación de café doble
D. Botón de pre-infusión

13. Tapa de la bandeja del agua
14. Bandeja del agua
15. Bandeja recoge-gotas (mod. manual)
16. Bandeja recoge-gotas (mod. automático)
17. Cacillo para café simple (en pastillas o molido)
18. Cacillo para café doble (molido)
19. Filtro ciego de membrana

4. Instalación



- *La máquina de café se entrega al cliente en su correspondiente embalaje. El embalaje contiene: la máquina y sus accesorios, el manual de uso y la declaración de conformidad. Una vez abierto el embalaje, compruebe la integridad de la máquina de café y de sus componentes; en caso de dudas no utilice la máquina y diríjase al fabricante.*
- *El embalaje debe ser conservado con cuidado, con todas sus partes, para poder transportar posteriormente la máquina.*
- *La máquina debe ser colocada sobre una superficie perfectamente horizontal y suficientemente robusta para sostener su peso, rodeada por un espacio libre suficiente para permitir la eliminación del calor producido durante su funcionamiento.*
- *Por motivos de seguridad relacionados con la presencia de corriente eléctrica, la máquina debe colocarse lejos de lavabos, bañeras, acuarios, grifos y zonas mojadas o expuestas a salpicaduras de agua.*
- *La máquina produce calor, por lo que debe ser colocada en un local suficientemente ventilado a fin de garantizar la disipación de este calor. Mantenga la máquina lejos de fuentes de calor directas.*
- *Asegúrese de que la tensión de la toma de alimentación no sea distinta de la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación que se encuentra en la máquina. En caso de que la tensión sea diferente, no enchufe en ningún caso la máquina, puesto que podría resultar peligroso y causar daños al aparato.*

4.1 Conexión hidráulica de la máquina

ALIMENTACIÓN (modelo automático): coloque el tubo de la red de alimentación hidráulica a los pies de la máquina (diámetro de 3/8”) y monte una válvula de cierre (preferiblemente de bola de 3/8”) que permita una maniobra rápida de apertura y cierre.
DESAGÜE (modelo automático): predisponga a ras de suelo un pozo de registro inspeccionable, conectado la red de eliminación de las aguas blancas, idóneo para recibir el tubo de desagüe de la máquina por gravedad. La posición del tubo de desagüe (conectado a la bandeja recoge-gotas 16) debe permitir la salida libremente y sin posibilidad de obstrucción durante el funcionamiento.
ALIMENTACIÓN (modelo manual): abra la compuerta de acceso al compartimento del agua y llene la bandeja con agua potable no caliente, si es posible con un bajo contenido de cal. Cierre la compuerta.
DESAGÜE (modelo manual): debajo de la rejilla apoyatazas 10 se halla la bandeja recoge-gotas 15. Es necesario vaciar periódicamente el contenido de la bandeja.

ESPAÑOL

4.2 Primera instalación y llenado automático de la caldera de café



- *La máquina de café debe ser puesta en marcha por personal técnico cualificado y autorizado por LA SAN MARCO SPA.*
- *Para evitar que se produzcan daños en el aparato, una vez terminado el llenado de la bandeja del agua, se aconseja poner en marcha la máquina de café exprés según el procedimiento que se indica a continuación.*

1. *Conecte el cable de alimentación de la máquina a una toma de corriente adecuada.*
2. *Para un correcto funcionamiento de la máquina, es necesario que la caldera utilizada para la preparación del café esté siempre llena de agua. Por tanto, durante la primera instalación de la máquina, al encender el interruptor general, se iniciará un ciclo de llenado automático de la caldera, que durará 75 segundos.*
3. *Durante este llenado automático de la caldera, el LED azul parpadeará y el LED rojo brillará con luz fija. En esta fase no se podrá efectuar ninguna erogación de café, ya que los botones estarán deshabilitados.*
4. *Si durante la fase de llenado del agua en la caldera se apagase la máquina, al no estar todavía llena la caldera, cuando se vuelva a encender, la máquina volverá a efectuar un ciclo de llenado de 75 segundos. Lo mismo ocurrirá si durante la fase de llenado no hubiese agua en la bandeja: una vez restablecido el nivel de la bandeja, la máquina efectuará un ciclo de llenado de 75 segundos.*
5. *Llene de esta manera las dos calderas; la central habilitará el calentamiento tanto de la*

caldera de café como de la de vapor (dando preferencia a la caldera de café). Durante la fase de calentamiento, el LED rojo de la botonera parpadeará y la central electrónica deshabilitará los botones correspondientes a la erogación de café.

4.3 Programación de dosis automática de café (dosis simple y dosis doble)

1) Apague la máquina mediante el interruptor general **1**.
2) Pulse el botón **B** (café simple) y, manteniéndolo pulsado, encienda la máquina; la máquina se pondrá en programación y el LED del botón **B** parpadeará.
3) Prepare la máquina para erogar un café simple y coloque la taza debajo del pico de erogación.
4) Pulse una vez el botón **B**; una vez alcanzada la dosis de café deseada dentro de la taza, vuelva a pulsar el botón **B** para concluir la erogación y memorizar así su duración.

Repita las mismas operaciones (desde el punto 1 en adelante) para la dosis doble (botón **C**).

5. Instrucciones de funcionamiento

5.1 Preparación del café



Durante la erogación de café exprés, té o vapor, los líquidos erogados pueden provocar quemaduras en caso de entrar en contacto accidentalmente con la piel.

5.2 Erogación de café en modalidad manual

1) Prepare la máquina para erogar un café simple o doble.
2) Pulse y suelte el botón **A** (café manual) para iniciar la erogación del café.
3) Una vez alcanzada la dosis de café deseada en el interior de la taza, vuelva a pulsar el botón **A** para concluir la erogación.

5.3 Erogación de café en modalidad automática

1) Prepare la máquina para erogar un café simple o doble.
2) Pulse y suelte el botón **B** (café simple), o bien el botón **C** (café doble) para iniciar la erogación de café.
3) Una vez alcanzada la dosis de café programada, la erogación concluye automáticamente.

5.4 Modalidad pre-infusión

La erogación del café con la función pre-infusión se puede habilitar o deshabilitar según convenga al usuario pulsando el botón **D** (el LED del botón indica si la modalidad está activada o no).

5.5 Extracción de agua caliente

El agua caliente se toma de la lanza **9** y puede utilizarse para preparar infusiones, té o manzanilla, para calentar las tazas, para diluir el café exprés y obtener un café “a la americana”, etc.
Utilice el mando de extracción **8** (levantándolo, bajándolo o desplazándolo lateralmente) para erogar agua caliente a través de la lanza.

5.6 Extracción de vapor

La lanza de extracción de vapor **7** expulsa un chorro de vapor que puede utilizarse para producir espuma en la leche o para calentar otros líquidos: levantando o bajando el mando **6** se obtiene el flujo máximo (el mando se bloquea en la posición máxima. Para detener el chorro de vapor hay que volver a colocar el mando en su posición inicial); desplazando el mando lateralmente se obtiene una reducción del flujo de vapor (el mando no se bloquea y al soltarlo vuelve a su posición original).



- *Hay que prestar mucha atención cuando se usa el vaporizador; el contacto directo de la lanza de vapor o del chorro de vapor con la piel puede provocar quemaduras. Use la vaina antiquemaduras para cambiar la posición de la lanza de extracción de vapor. No dirija nunca el chorro de vapor de agua contra personas u objetos no inherentes al uso descrito en el presente manual de uso.*

Nota:
antes de utilizar la lanza de extracción de vapor,descargue dentro de la bandeja la condensación que se haya formado en su interior. Después del uso limpie con cuidado la lanza usando un trapo húmedo y descargue en la bandeja los posibles residuos presentes en la misma.

6. Mantenimiento rutinario



- *No se deben retirar los paneles o las protecciones fijas de la carcasa de la máquina para efectuar las operaciones de mantenimiento rutinario.*
- *No utilice detergentes agresivos, como alcohol, gasolina o solventes, o materiales abrasivos para limpiar la máquina de café: utilice agua y detergentes neutros.*

Nota:
las operaciones de limpieza diaria son necesarias para mantener la máquina en condiciones de eficiencia y para garantizar la seguridad del usuario y de las personas.

6.1 Limpieza diaria del grupo de erogación de café

1) Desenganche el cacillo portafiltro del grupo de erogación y retire los posos de café o la pastilla.
2) Limpie con el cepillo (suministrado con la máquina) el alojamiento del grupo donde se engancha el cacillo portafiltro.
3) Introduzca el filtro ciego de membrana 19 (suministrado con la máquina) en el cacillo portafiltro.
4) Introduzca el cacillo en el grupo y, sin engancharlo completamente, pulse el botón de erogación continua.
5) Deje salir el agua del cacillo portafiltro por desbordamiento (de este modo se limpiará el grupo de erogación).



La erogación continua de agua del grupo puede provocar quemaduras en caso de contacto accidental con la piel.

6) *Interrumpa la erogación del agua y bloquee el cacillo en el grupo.*
7) *Ponga en marcha la erogación continua e interrúmpala tras un par de segundos; repita esta operación varias veces a intervalos de 5-10 segundos (de esta manera se limpia el canal de desagüe y la electroválvula del grupo de erogación).*

6.2 Limpieza de la bandeja y rejilla apoyatazas

La rejilla apoyatazas inferior debe estar siempre limpia; durante el uso normal de la máquina es suficiente limpiarla con una esponja o un trapo húmedo. Al final de la jornada laboral es necesario limpiar la bandeja y la rejilla, incluidas las zonas internas, usando agua caliente y un detergente neutro.

6.3 Limpieza de la lanza de vapor

Limpie la lanza de extracción de vapor con una esponja o un trapo húmedo al final de la jornada laboral para eliminar los restos de leche u otras sustancias que inevitablemente se forman durante el uso normal de la máquina. Abra el grifo de vapor, poniendo la lanza en el interior de la bandeja, para eliminar los posibles residuos acumulados en el interior de la lanza.

6.4 Lavado de la bandeja del agua

1) Abra la compuerta de acceso al compartimento del agua, introduzca los dos tubos de aspiración y el de desagüe de la bandeja.
2) Extraiga la bandeja de la máquina y lávela con agua corriente.
3) Seque bien las paredes de la bandeja con un trapo y vuelva a colocarla en su alojamiento dentro de la máquina.
4) Introduzca los tres tubos en la bandeja.
5) Llene la bandeja (modelo manual) y vuelva a cerrar la compuerta de la máquina.



- *No use detergentes, productos o materiales abrasivos para lavar la bandeja del agua.*
- *No lave la bandeja de agua en el lavavajillas*

6.5 Descalcificación



- *La máquina está provista de dos ablandadores de agua conectados a los dos tubos de aspiración situados dentro de la bandeja del agua. Tras 150 erogaciones, las resinas del ablandador se agotan y es necesario sustituir los ablandadores de agua.*

7. Visualización de alarmas

7.1 Modelo con alimentación manual de la bandeja del agua

Este tipo de máquina incluye la alarma de autonivel de la caldera del agua. De hecho, si el nivel de agua en la caldera de vapor está por debajo del normal y la bomba no consigue restablecerlo en 4 minutos, la central electrónica de la máquina detiene el llenado automático de la caldera y señala la anomalía encendiendo el LED azul de la botonera; al mismo tiempo se deshabilitan la bomba de llenado de la caldera de agua/vapor y la resistencia eléctrica de la caldera de agua/vapor. Para reiniciar la alarma, apague y encienda la máquina; la central electrónica intentará restablecer de nuevo el nivel en la caldera de vapor. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de LA SAN MARCO SPA.

7.2 Modelo con alimentación automática de la bandeja del agua

Este modelo, además de la alarma de autonivel de la caldera, descrita en el apartado 7.1, cuenta con un sensor de capacidad que bloquea el llenado automático del agua cuando esta alcanza el nivel máximo permitido en la bandeja. Si el nivel de agua no alcanza el sensor en 4 minutos, la central electrónica de la máquina detiene el llenado automático de la bandeja y cierra al mismo tiempo la electroválvula de llenado. La alarma se señala con el parpadeo del LED azul situado en la botonera de control. La alarma se reinicia apagando y encendiendo el interruptor general. La central electrónica intentará restablecer de nuevo el nivel en la bandeja. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de LA SAN MARCO SPA.

8. Información para los usuarios de la comunidad europea

De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.



- *El símbolo del contenedor tachado indicado en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido de manera separada de los demás residuos.*
- *Una adecuada recogida separada, para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del aparato desechado compatibles con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.*
- *De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, la eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor comportará la aplicación de las sanciones previstas por la normativa local vigente.*

9. Garantía

Se anulará la garantía si:

- No se respetan las instrucciones del presente manual.
- Las operaciones de mantenimiento programado y de reparación son realizadas por personal no autorizado.
- Se usa la máquina con una función diferente de la prevista en el manual de uso.
- Las piezas originales han sido sustituidas con recambios de otro fabricante.

La garantía no se aplica para los daños provocados por negligencia, uso e instalación incorrectos y no conformes a lo recomendado en el presente manual, uso inadecuado, maltratamiento, rayos y fenómenos atmosféricos, sobretensiones y sobrecorrientes o alimentación eléctrica insuficiente e irregular.

10. Declaración de conformidad CE

La empresa fabricante:
La San Marco S.p.A. 

34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italia – Via Padre e Figlio Venuti, 10
teléfono (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
declara bajo su propia responsabilidad que la máquina de café exprés descrita en este manual e identificada con los datos de servicio de la placa colocada sobre el aparato se ajusta a las directivas: 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE y 89/109/CEE. Para asegurar la conformidad con dichas directivas se han aplicado las normas armonizadas: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, junio de 2007
Administrador delegado
Ing. Roberto Marri

ESPAÑOL

11. Problemas y soluciones

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
1.	Sale agua de la válvula de seguridad de la caldera de agua caliente/vapor.	• El circuito de llenado de la caldera sigue recibiendo alimentación.	• Compruebe la sonda de nivel de la caldera de agua caliente/vapor • Sustituya la central • La bomba sigue alimentada.
2.	Sale vapor de la válvula de seguridad de la caldera de agua caliente/vapor.	• Avería en el sistema eléctrico, la resistencia sigue alimentada, causando un aumento de la presión en la caldera (la válvula de seguridad se dispara a 2÷2,5 bar).	• Compruebe el presostato.
3.	Tras la puesta en marcha, la caldera de agua caliente/vapor no se calienta.	• Disparo del termostato de seguridad de la caldera de vapor. • La resistencia eléctrica está averiada o no alimentada.	• Compruebe si se ha disparado el termostato de seguridad de la resistencia, reármelo en su caso y compruebe que funcione correctamente. • Compruebe que la resistencia reciba alimentación de la central y del presostato. Espere a que la caldera de café alcance la temperatura adecuada, ya que durante el calentamiento tiene preferencia.
4.	Tras la puesta en marcha, la caldera de café no se calienta.	• Disparo del termostato de seguridad de la caldera de café. • La resistencia eléctrica está averiada o no alimentada.	• Compruebe si se ha disparado el termostato de seguridad de la resistencia, reármelo en su caso y compruebe que funcione correctamente. • Compruebe si la resistencia recibe alimentación de la central.
5.	No sale agua del grupo de erogación.	• El café está molido demasiado fino o la dosis es demasiado elevada. • El circuito hidráulico está obstruido o vacío. • Electroválvula de descarga del cacillo y/o electroválvula de descarga de presión en caldera averiada. • La bomba de café no funciona. • Tanque de agua vacío.	• Regule la finura del molido y/o la dosis del café molido. • Compruebe que el circuito hidráulico no esté obstruido y que la caldera de café se haya llenado correctamente. Si se trata de una máquina nueva, realice el ciclo de puesta en marcha y compruebe el llenado del filtro antical. • Compruebe que la electroválvula de descarga de presión del cacillo no tenga pérdidas durante la erogación y que la válvula de descarga de presión en caldera esté cerrada. • Bomba de café dañada o no alimentada. • Sensor de capacidad defectuoso: no señala la falta de agua (luz fija del led azul). En caso de máquinas con llenado automático, consulte el punto nº 9.
6.	No se pueden programar las dosis de café.	• Funcionamiento defectuoso de la central.	• Sustituya la central.

ESPAÑOL

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
7.	Alarma de nivel en caldera de agua caliente/vapor con parpadeo del led azul.	• Tiempo de llenado expirado. • Bomba de la caldera de agua caliente/vapor averiada.	• Filtro antical de la caldera de agua caliente/vapor no llenado correctamente o circuito hidráulico obstruido. • Bombeador averiado, no alimentado o descargado.
8.	Alarma de falta de agua con parpadeo del led azul a ritmo inferior.	• Falta de agua en el tanque.	• Llene el tanque con agua potable. • En caso de máquinas con llenado automático del tanque, consulte el punto nº9.
9.	Alarma de autonivel del tanque (solo para modelos con llenado automático del tanque) con parpadeo del led azul.	• Tiempo de llenado del tanque expirado. • Válvula general de la red hidráulica cerrada. • Electroválvula de autonivel del tanque averiada.	• Compruebe que el circuito hidráulico del autonivel no esté obstruido. • Compruebe que la válvula de cierre de la red hidráulica esté abierta. • Sustituya la electroválvula de autonivel del tanque. • Sustituya la central.
10.	Salida de agua del tanque (solo para modelos con llenado automático del tanque).	• Funcionamiento defectuoso del circuito de autonivel. • Funcionamiento defectuoso del sensor de capacidad de rebosamiento.	• Sustituya la electroválvula de llenado. • Sustituya el sensor de capacidad. • Sustituya la central.
11.	La máquina y la luz piloto correspondiente están encendidas, pero los componentes electrónicos no funcionan.	• Cable de la central-botonera desconectado. • Funcionamiento defectuoso de la central.	• Compruebe el cableado de la botonera. • Compruebe el fusible de la central. • Sustituya la central.
12.	La máquina pierde agua por el grupo.	• Electroválvula de descarga del cacillo y/o bomba todavía alimentadas o averiadas. • La válvula pequeña del grupo pierde.	• Sustituya la electroválvula. • Sustituya la válvula pequeña del grupo.
13.	Del vaporizador sale vapor en pequeñas cantidades o gotas de agua.	• Es necesario ajustar el grifo. • Junta del grifo desgastada.	• Ajuste adecuadamente. • Sustituya la junta.
14.	Del grifo de extracción del agua salen algunas gotas.	• Es necesario ajustar el grifo. • Junta del grifo desgastada.	• Ajuste adecuadamente. • Sustituya la junta.
15.	Durante la erogación del café se oye un silbido.	• Funcionamiento defectuoso de la válvula pequeña del grupo.	• Sustituya la válvula pequeña del grupo.
16.	El cacillo se desengancha del grupo de erogación.	• Junta debajo del cacillo desgastada.	• Sustituya la junta. • Limpie el grupo de erogación y el cacillo.
17.	Durante la erogación del café, parte de este gotea del borde del cacillo.	• Junta debajo del cacillo desgastada.	• Sustituya la junta. • Limpie el grupo de erogación y el cacillo.
18.	Pérdida de agua en la electroválvula de purga de la caldera de café, dentro del tanque.	• La electroválvula está averiada. • La electroválvula sigue alimentada.	• Compruebe y limpie la electroválvula, o sustitúyala. • Sustituya la central.
19.	Espuma clara.	• Temperatura del agua en caldera de café inferior a 95°C • Ducha del grupo obturada.	• Usando el teclado portátil, aumente la temperatura de la caldera. • Sustituya la ducha.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
20.	Espuma oscura (el café baja a gotas por el pico).	• Molido fino. • Temperatura elevada.	• Aumente la granulometría del molido. • Usando el teclado portátil, disminuya la temperatura de la caldera de café.
21.	Presencia de posos de café en la taza.	• Café molido demasiado fino. • Muelas del molinillo dosificador desgastadas. • Filtro de ducha del grupo obturado. • Orificios del filtro dilatados. • Temperatura demasiado alta para el café utilizado.	• Molido más grueso. • Sustituya las muelas. • Compruebe y limpie el filtro de ducha o sustituya. • Compruebe y sustituya el filtro del cacillo.
22.	Café con poca espuma en la taza.	• Válvula de silicona del cacillo defectuosa o desgastada. • Si se usan pastillas, junta estanca de la pastilla defectuosa o desgastada. • Bomba de café averiada.	• Compruebe si la válvula de silicona está colocada correctamente o si está desgastada; en su caso sustitúyala. • Sustituya la junta estanca de la pastilla. • Sustituya la bomba de café.

Nota:
si no se consigue resolver el problema del modo indicado, o bien si se ha producido algún otro tipo de defecto, consulte con el centro de asistencia técnica autorizado de LA SAN MARCO SPA.

ESPAÑOL

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
SÉRIE 85 FLEXA

PORTUGÛES

Índice

PORTUGÛES

1. Introdução



Antes de usar a máquina deve-se ler com atenção todas as instruções contidas neste manual.

1.1 Como consultar o manual



O presente manual contém todas as informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção da máquina de café expresso.

1.2 Recomendações



- *Não colocar a máquina em funcionamento ou efectuar a manutenção ordinária sem ter lido este manual.*
- *Esta máquina foi projectada e fabricada para fazer café expresso, para a extracção de água quente (para a preparação de bebidas e infusões) e de vapor de água (para o aquecimento de líquidos). Todo uso que não seja o especificado neste manual deve ser considerado impróprio e, portanto, não autorizado. O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por danos decorrentes do uso impróprio do aparelho.*
- *O utilizador deve ser uma pessoa adulta e responsável, que deve seguir as normas de segurança vigentes no país de instalação e também as normas impostas pelo bom senso comum.*
- *É severamente proibido deixar a máquina funcionar com as protecções fixas e/ou móveis desmontadas ou com os dispositivos de segurança desactivados; é severamente proibido retirar ou alterar os dispositivos de segurança. Nenhum painel de revestimento da máquina deve ser retirado (há risco de choque eléctrico).*
- *Não instalar o aparelho em lugares onde for prevista a limpeza com jactos de água. Não mergulhar o aparelho na água.*
- *É necessário seguir escrupulosamente as manutenções ordinárias indicadas neste manual para poder trabalhar de modo seguro e para manter o aparelho eficiente.*
- *No caso de avarias ou quebra de qualquer componente da máquina de café expresso , contactar o centro de assistência autorizado e pedir a utilização de peças sobressalentes originais .*
- *Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou de qualquer maneira por pessoa com qualificação similar, de maneira a prevenir qualquer risco.*
- *É rigorosamente proibido efectuar operações para as quais não se possui autorização e não foram entendidas as modalidades correctas.Contactar o Fabricante para qualquer necessidade de informações, peças sobressalentes e acessórios.*
- *A máquina é fornecida com duas caldeiras sem água, para evitar que exposições da máquina a temperaturas inferiores a 0°C possam danificá-la irremediavelmente. Se a máquina, após o seu uso, for armazenada em ambientes com temperatura inferior ou igual a 0°C, será necessário esvaziar a caldeira de café efectuando quanto indicado a seguir:*
  1. *Levantar o tubo de aspiração da água do circuito de café situado dentro do reservatório.*
  2. *Remover o suporte do filtro do grupo de abastecimento.*
  3. *Carregar a tecla A do painel de botões.*
  4. *Quando for observado que não sai mais água pelo grupo de distribuição carregar de novo a tecla A.*
  5. *Introduzir de novo o tubo de aspiração de água dentro do reservatório.*
  6. *A máquina agora está pronta para ser armazenada em ambientes frios.*

1.3 Como utilizar a máquina de café

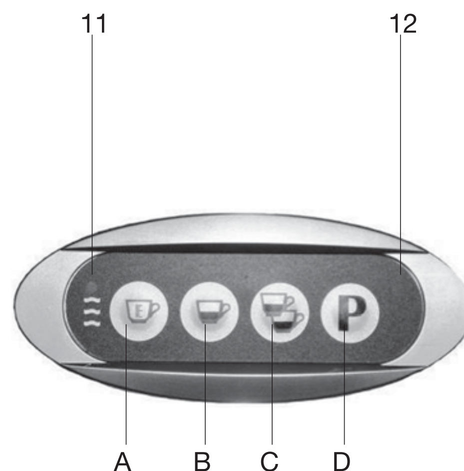
Temperatura ambiente: 5 ÷ 45° C (esvaziar o sistema hídrico em caso de gelo)
Pressão da água da rede hídrica: 80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bar)
Dureza da água: inferior a 5 °f

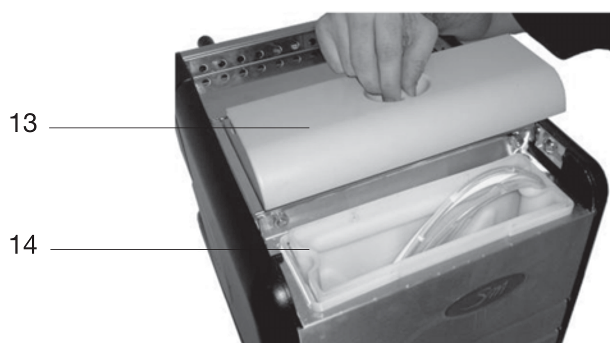
2. Características técnicas

Tensão - Frequência:	230V 50Hz ; 115V 60Hz	Capacidade do reservatório de água:	Cerca 5 litros
Potência utilizada:	2000 W	Peso a seco:	35 kg
Medidas totais (l x h x p):	38 x 47 x 55 cm		

3. Descrição da máquina





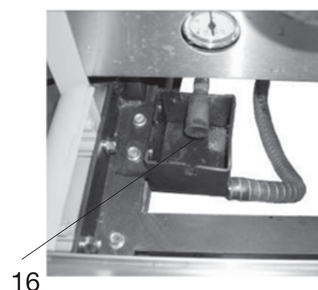




As palavras utilizadas nesta descrição serão usadas normalmente nas páginas a seguir:













1. Interruptor geral (ON luz acesa – OFF luz apagada)
2. Grupo de distribuição
3. Suporte do filtro
4. Painel de botões
5. Manómetro pressão vapor caldeira
6. Alavanca da torneira de extracção de vapor
7. Lança extracção vapor
8. Alavanca da torneira de extracção água quente
9. Lança de extracção de água quente
10. Grade de apoio chávenas
11. LED nível água na cuba
12. LED temperatura água na caldeira

A. Tecla distribuição café (manual)
B. Tecla distribuição café simples
C. Tecla distribuição café duplo
D. Tecla pré-infusão

13. Tampa da cuba de água
14. Cuba de água
15. Cuba de recolha gotas (mod. manual)
16. Cuba de recolha gotas (mod. automático)
17. Suporte para café simples (em sachê ou moído)
18. Suporte para café duplo (moído)
19. Filtro cego de membrana

4. Instalação



- *A máquina de café é entregue aos clientes numa embalagem adequada . A embalagem contém: a máquina e os seus acessórios, o manual de uso e a declaração de conformidade. Após ter aberto a embalagem, certificar-se de que a máquina de café e os seus componentes estejam íntegros; se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar o fabricante.*
- *A embalagem deve ser guardada com cuidado, com todas as suas partes, para futuros transportes da máquina.*
- *A máquina deve ser colocada sobre uma superfície perfeitamente horizontal e suficientemente sólida para sustentar o peso da mesma, com um espaço ao redor suficiente para poder dispersar o calor produzido durante o funcionamento.*
- *Para a segurança contra os perigos devidos à corrente eléctrica, a máquina deve ser colocada longe de lavatórios, tanques, aquários, torneiras, áreas molhadas ou com possibilidade que espirre água.*
- *A máquina, como desenvolve calor, necessita de ser colocada num local com ar suficientemente ventilado para garantir a dissipação do calor. Manter a máquina longe de fontes de calor directas.*
- *Verificar que a tensão da tomada de alimentação não seja diferente daquela indicada nos dados técnicos e na placa de identificação aplicada à própria máquina. Se a tensão constar ser diferente non não inserir a ficha, isto poderá ser perigoso e poderá danificar o aparelho.*

4.1 Ligação hídrica da máquina

ALIMENTAÇÃO (modelo automático): Posicionar nos pés da máquina o tubo da rede de alimentação hídrica (diâmetro 3/8”) e montar uma válvula de corte (de preferência de esfera de 3/8”) que permita abrir e fechar rapidamente.
DESCARGA (modelo automático): No nível do pavimento, instalar um ralo inspeccionável ligado à rede de tratamento das águas brancas, para receber o tubo de descarga da máquina por gravidade. O tubo de descarga (ligado à cuba de recolha gotas 16) deve ser posicionado de maneira que o efluxo esteja livre e sem possibilidade de obstrução durante o funcionamento.
ALIMENTAÇÃO (modelo manual): Abrir a tampa de acesso ao compartimento água e encher a cuba com água potável não quente, possivelmente com baixo conteúdo de calcário; Fechar a tampa.
DESCARGA (modelo manual): Em baixo da grade de suporte chávenas 10 está situada a cuba de recolha gotas 15. Periodicamente é necessário esvaziar o conteúdo da cuba.

4.2 Antes da instalação e enchimento automático da caldeira de café



- *O accionamento da máquina de café deve ser feito por pessoal técnico qualificado e autorizado pela LA SAN MARCO SPA.*
- *Recomenda-se, uma vez feita a ligação eléctrica e o enchimento da cuba de água, ligar a máquina de café expresso seguindo com atenção as instruções abaixo para não causar danos ao aparelho.*

1. *Ligar o cabo de alimentação da máquina numa tomada de corrente idónea.*
2. *O funcionamento correcto da máquina exige que a caldeira utilizada para a preparação do café esteja sempre cheia de água. Portanto, na primeira instalação da máquina, ligando o interruptor geral, iniciará um ciclo de carregamento automático da caldeira com duração de 75 segundos.*
3. *Durante o enchimento automático da caldeira, o LED azul lampejará enquanto o LED vermelho será aceso fixo. Nesta fase não será possível efectuar distribuições de café estando as teclas relativas desactivadas.*
4. *Se durante a fase de carregamento da água na caldeira a máquina for desligada, sem que a caldeira esteja cheia, ao ligar em seguida, a máquina efectuará um ciclo de enchimento sempre de 75 segundos. O mesmo deve ser dito se durante a fase de carregamento faltar água na cuba: completado o nível na cuba a máquina efectuará um ciclo de enchimento ainda de 75 segundos.*
5. *Encher assim ambas as caldeiras, a unidade de controlo habilitará o aquecimento da*

caldeira de café e daquela de vapor (com precedência à caldeira café). Durante a fase de aquecimento o LED vermelho no painel de botões lampejará, enquanto a unidade de controlo electrónica inibirá as teclas relativas às distribuições de café.

4.3 Programação dose automática café (dose simples e dose dupla)

1) Desligar a máquina comutando o interruptor geral 1.
2) Carregar a tecla **B** (café simples) e mantendo carregada ligar a máquina; a máquina entra em programação e o LED do botão **B** lampeja.
3) Preparar a máquina para distribuir um café simples e posicionar a chávena em baixo do bico de distribuição.
4) Carregar uma vez a tecla B; atingida a dose de café desejada dentro da chávena, carregar de novo a tecla **B** para terminar a distribuição e assim gravar a duração temporal da distribuição.

Repetir as mesmas operações (a partir do item 1 em diante) para a dose dupla (tecla **C**).

5. Instruções de funcionamento

5.1 Preparação do café



Durante a extracção de café expresso, chá ou vapor, as substâncias distribuídas podem provocar queimaduras devidas ao contacto acidental com a pele.

5.2 Distribuição de café na modalidade manual

1) Preparar a máquina para distribuir um café simples ou duplo.
2) Carregar e soltar a tecla **A** (café manual) para iniciar a distribuição do café.
3) Atingida a dose de café desejada dentro da chávena carregar de nova a tecla **A** para terminar a distribuição.

5.3 Distribuição de café na modalidade automática

1) Preparar a máquina para distribuir um café simples ou duplo.
2) Carregar e soltar a tecla **B** (café simples) ou a tecla **C** (café duplo) para iniciar a distribuição de café.
3) Atingida a dose de café programada a distribuição termina automaticamente.

5.4 Modalidade de pré-infusão

A distribuição do café com a função pré-infusão pode ser habilitada ou desabilitada conforme a vontade do utente carregando a tecla **D** (o LED da tecla indica se tal modalidade está activada ou não).

5.5 Extracção de água quente

A água quente é extraída com a lança **9** e pode ser utilizada para preparar infusões, chá, camomila, para esquentar as chávenas, para alongar o expresso e obter um café “americano”, etc.
Utilizar a alavanca de extracção **8** (erguendo, abaixando ou movimentando lateralmente) para extrair água quente da lança.

5.6 Extracção de vapor

Um jacto de vapor, que pode ser utilizado para espumar o leite ou aquecer outros líquidos, sai pela lança de extracção de vapor **7**, procedendo como a seguir: levantando ou abaixando a alavanca **6** obtém-se o fluxo máximo (a alavanca bloqueia-se na posição máxima. Para parar o jacto de vapor é preciso recolocar a alavanca na sua posição inicial); deslocando lateralmente a alavanca obtém-se um fluxo reduzido de vapor (a alavanca não se bloqueia e se for solta volta na posição inicial).



- *Ao utilizar o ejector de vapor, é necessário prestar atenção; o contacto directo da pele com o ejector de vapor ou com o jacto de vapor de água pode provocar queimaduras. Empunhar a protecção contra queimaduras para trocar a posição da lança de extracção de vapor. Não dirigir nunca o jacto de vapor de água contra pessoas ou objectos não inerentes à utilização descrita neste manual de uso.*

Nota:
Antes de utilizar a lança de vapor, descarregar dentro da cuba o eventual condensado que se formou dentro da lança. Após o uso, limpar bem a lança com um pano húmido e, se necessário, descarregar na cuba os resíduos que ficaram no interior.

6. Manutenção ordinária



- *Nenhum painel ou protecção fixa do corpo da máquina deve ser retirado para fazer as manutenções ordinárias.*
- *Não utilizar detergentes agressivos (álcool, benzina ou solventes) ou materiais abrasivos para limpar a máquina de café; utilizar água e detergentes neutros.*

Nota:
As operações de limpeza diária devem ser feitas para manter a máquina em bom funcionamento e para garantir a segurança do utilizador e das outras pessoas.

6.1 Limpeza diária do grupo de distribuição de café

1) Desenganchar o suporte de filtro do grupo de distribuição, retirar os fundos de café ou o sachê.
2) Limpar com a escovinha (fornecida com a máquina) a sede do grupo onde é colocado o suporte do filtro.
3) Introduzir o filtro cego de membrana 19 (fornecido com a máquina) dentro da taça porta-filtro.
4) Colocar o suporte no grupo e, sem o enganchar completamente, carregar na tecla de distribuição contínua.
5) Deixar a água sair, por transbordamento, pelo suporte do filtro (assim limpa-se o grupo de distribuição).



A extracção de água do grupo pode provocar queimaduras causadas pelo contacto acidental com a pele.

6) Interromper a distribuição de água e bloquear o suporte no grupo.
7) Activar a distribuição contínua e então interrompê-la após uns dois segundos; repetir algumas vezes esta operação em intervalos de 5-10 segundos (desta maneira limpa-se o canal de descarga e a electroválvula do grupo de distribuição).

6.2 Limpeza da cuba e grade para chávenas

A grade para chávenas inferior deve ser mantida sempre limpa; durante o uso normal da máquina, basta limpá-la com uma esponja ou com um pano húmido. No final do dia de trabalho, é preciso limpar a cuba e a grade, e respectivas partes internas, com água quente e detergente neutro.

6.3 Limpeza da lança de vapor

Limpar a lança de vapor com uma esponja ou com um pano húmido no final do dia de trabalho, para retirar resíduos de leite ou outros resíduos que inevitavelmente formaram-se durante o uso normal da máquina. Abrir a torneira de vapor colocando a lança dentro da cuba , para retirar os resíduos acumulados dentro da lança.

6.4 Lavagem da cuba de água

1) Abrir a tampa de acesso ao compartimento de água, extrair os dois tubos de aspiração e o de descarga de água da cuba.
2) Extrair a cuba da máquina e lavar a mesma com água quente.
3) Secar bem as paredes da cuba com um pano e recolocá-la no seu alojamento dentro da máquina.
4) Enfiar os três tubos na cuba.
5) Encher a cuba (modelo manual), e fechar de novo a porta da máquina.



- *Não usar detergentes, produtos ou materiais abrasivos para lavar a cuba de água.*
- *Não lavar a cuba de água na lava-loiças.*

6.5 Descalcificação



- *A máquina é equipada com um depurador ligado ao tubo de aspiração situado dentro da cuba de água. Após 150 distribuições as resinas presentes no depurador acabam e é necessário substituir o depurador.*

7. Visualização dos alarmes

7.1 Modelo com alimentação manual da cuba de água

Neste tipo de máquina há o alarme de autonivelamento da caldeira de água.
Com efeito, se o nível da água na caldeira de vapor estiver abaixo da norma e a bomba não consegue restaurar esse nível em 4 minutos, a unidade de controlo electrónica da máquina pára o carregamento automático da caldeira e indica a anomalia acendendo o LED azul no painel de botões; simultaneamente é desabilitada a bomba de enchimento da caldeira de água/vapor e a resistência eléctrica da caldeira de água/vapor. Para o reset do alarme desligar e religar a máquina; a esta altura a unidade electrónica procurará restaurar de novo o nível na caldeira de vapor. Se o problema persiste contactar o serviço de assistência técnica LA SAN MARCO SPA.

7.2 Modelo com alimentação automática da cuba de água

Nesse modelo, para além do alarme de autonivelamento caldeira, descrito no parágrafo 7.1 está presente um sensor capacitivo que bloqueia o carregamento automático da água quando esta atinge o nível máximo permitido na cuba. Se em 4 minutos o sensor não for atingido pelo nível da água a unidade de controlo electrónica da máquina pára o carregamento automático da cuba e simultaneamente fecha a electroválvula de carga. O alarme é visualizado com o lampejo do LED azul situado no teclado de controlo. O alarme é restaurado apagando e acendendo o interruptor geral. A esta altura a unidade de controlo electrónica tentará restaurar o nível na cuba. Se o problema persiste contactar o serviço de assistência técnica LA SAN MARCO SPA.

8. Informação aos utentes da comunidade europeia

Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.



- *O símbolo do caixote de lixo barrado contido no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no fim da própria vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros lixos.*
- *A recolha diferenciada apropriada para o encaminhamento sucessivo do aparelho desactivado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais com os quais o aparelho é composto.*
- *De acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE a eliminação abusiva do produto, por parte do detentor, implica na aplicação das penalidades previstas pela norma local vigente.*

9. Garantia

A garantia é anulada se:

- Não forem respeitadas as instruções deste manual.
- As manutenções programadas e as reparações forem efectuadas por pessoal não autorizado.
- A máquina for usada de maneira diferente do modo prescrito no manual de uso.
- As peças originais forem substituídas por peças de outro fabricante.

A garantia não é válida para danos provocados por descuido, uso e instalação incorrectos e não em conformidade com quanto prescrito por este manual, má utilização, má conservação, raios e fenómenos atmosféricos, sobretensão e sobrecarga de corrente, alimentação eléctrica insuficiente ou irregular.

10. Declaração de conformidade CE

O fabricante_
La San Marco S.p.A. 
34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Itália – Via Padre e Figlio Venuti, 10
telefone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
declara sob a própria responsabilidade que a máquina de café expresso descrita neste manual e identificada pelos dados da placa aplicada no aparelho, é conforme às directivas: 98/37/CE, 73/23/CE, 89/336/CEE, 89/109/CEE. Para a verificação da conformidade a tais directivas foram aplicadas as normas harmonizadas: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, junho de 2007
Administrador delegado
Eng. Roberto Marri

PORTUGÛES

11. Problemas e soluções

	DEFEITO	CAUSA	SOLUÇÃO
1.	Sai água pela válvula de segurança da caldeira, água quente/vapor.	• O circuito de carga da caldeira fica alimentado.	• Controlar a sonda de nível da caldeira de água quente/vapor • Substituir a unidade de controlo • Bomba sempre alimentada.
2.	Sai vapor pela válvula de segurança da caldeira, água quente/vapor.	• Avaria no sistema eléctrico, a resistência está sempre alimentada causando o aumento da pressão na caldeira (a válvula de segurança interfere a 2÷2.5 bar).	• Controlar o pressóstato.
3.	Após a inicialização, a caldeira, água quente/ vapor, não esquenta.	• Intervenção do termóstato de segurança caldeira de vapor. • A resistência eléctrica está defeituosa ou não está alimentada.	• Controlar se interveio o termóstato de segurança da resistência, rearmar e verificar o funcionamento correcto do mesmo. • Controlar se a resistência está alimentada pela unidade de controlo e pelo pressóstato. Esperar que a caldeira de café esteja em temperatura pois durante o aquecimento tem a precedência.
4.	Após a inicialização, a caldeira de café não esquenta.	• Intervenção do termostato de segurança caldeira de café. • A resistência eléctrica está defeituosa ou não está alimentada.	• Controlar se interveio o termóstato de segurança da resistência, rearmar e verificar o funcionamento correcto do mesmo. • Controlar se a resistência está alimentada pela unidade de controlo.
5.	Não sai água pelo grupo de distribuição.	• Café moído muito fino ou dose elevada. • Circuito hidráulico obstruído ou vazio. • Electroválvula descarga suporte e/ou electroválvula descarga pressão caldeira defeituosa. • A bomba de café não funciona. • Depósito de água de água vazio.	• Regular a moagem e/ou a dose de café moído. • Verificar que o circuito hidráulico não esteja obstruído e a caldeira de café tenha enchido correctamente. No caso de máquina nova executar ciclo de inicialização e controlar o enchimento do filtro anticalcário. • Controlar que a electroválvula de descarga pressão suporte não vaze durante a distribuição que a válvula de descarga pressão da caldeira esteja fechada • Bomba de café danificada ou não alimentada. • Sensor capacitivo defeituoso não indica a falta de água (led azul fixo). No caso de máquinas com enchimento automático, consultar o item n° 9.
6.	Não é possível programar as doses de café.	• Funcionamento anormal da unidade de controlo.	• Substituir a unidade de controlo.

	DEFEITO	CAUSA	SOLUÇÃO
7.	Alarme do nível da caldeira, água quente/vapor através do lampejo do led azul.	• Time out enchimento. • Bomba de caldeira, água quente/vapor defeituosa.	• Filtro anticalcário caldeira, água quente/vapor não enchido correctamente ou circuito hidráulico obstruído. • Bomba defeituosa ou não alimentada, não carregada.
8.	Alarme falta de água por meio de lampejo do led azul com frequência inferior.	• Falta de água no galão.	• Encher o depósito de água com água potável. • No caso de máquinas com enchimento automático do galão, consultar o item n° 9.
9.	Alarme autonivelamento depósito de água (só para modelos com carregamento automático do depósito de água) por meio de lampejo led azul.	• Time out enchimento depósito de água. • Válvula geral da rede hídrica fechada. • Electroválvula autonivelamento depósito de água avariada.	• Controlar que o circuito hidráulico do autonivelamento não esteja obstruído. • Controlar se a válvula de corte da rede hídrica está aberta. • Substitui a electroválvula de autonivelamento depósito de água. • Substituir a unidade de controlo.
10.	Vazamento de água pelo depósito de água (somente para modelos com carregamento automático depósito de água).	• Funcionamento irregular do circuito de autonivelamento. • Funcionamento irregular do sensor capacitivo do ladrão.	• Substituir a electroválvula de carga. • Substituir sensor capacitivo. • Substituir a unidade de controlo.
11.	A máquina, com relativo piloto, está acesa, mas não funciona a electrónica.	• Cabo unidade de controlo-painel de botões desligado. • Funcionamento irregular da unidade de controlo.	• Controlar a fiação do painel de botões. • Controlar o fusível na unidade de controlo. • Substituir a unidade de controlo.
12.	A máquina tem vazamento de água pelo grupo.	• Electroválvula de descarga suporte e/ou bomba sempre alimentadas ou defeituosas. • Válvula do grupo que vaza.	• Substituir a unidade de controlo. • Substituir a electroválvula. • Substituir a válvula do grupo.
13.	Pelo ejector de vapor sai vapor em pequenas quantidades ou gotículas de água.	• Torneira a registar. • Junta de vedação da torneira desgastada.	• Agir no registo apropriado. • Substituir a junta de vedação.
14.	Da torneira de extracção de água saem gotículas.	• Torneira a registar. • Junta de vedação da torneira consumida.	• Agir no registo apropriado. • Substituir a junta de vedação.
15.	Durante a distribuição do café ouve-se um assobio.	• Funcionamento irregular da válvula do grupo.	• Substituir a válvula do grupo.
16.	O suporte do filtro desengancha-se durante a distribuição.	• Junta de vedação sob o suporte consumida.	• Substituir a junta de vedação. • Limpar o grupo de distribuição e o suporte do filtro.
17.	Durante a distribuição do café, parte deste sai, a gotejar, pela borda do suporte.	• Junta de vedação sob o suporte consumida.	• Substituir a junta de vedação. • Limpar o grupo de distribuição e o suporte do filtro.
18.	Vazamento de água pela electroválvula de alívio da caldeira do café, dentro do depósito de água.	• Electroválvula defeituosa. • Electroválvula sempre alimentada.	• Controlar e limpar a electroválvula, senão substituir. • Substituir a unidade de controlo.
19.	Creme claro.	• Temperatura água caldeira café abaixo de 95°C • Duche do grupo obstruído.	• Por meio do controlo de mão aumentar a temperatura da caldeira. • Substituir o duche.

	DEFEITO	CAUSA	SOLUÇÃO
20.	Creme escuro (o café sai em gotas pelo bico).	• Café moído fino. • Temperatura elevada.	• Aumentar a granulometria do café moído. • Com o controlo de mão diminuir a temperatura da caldeira do café.
21.	Presença de borras na chávena.	• Café moído demasiado fino. • Lâminas do moinho doseador gastas. • Filtro do duche do grupo obstruído. • Furos do filtro suporte dilatados. • Temperatura muito alta para o café utilizado.	• Moagem mais grossa. • Substituir as lâminas. • Verificar e limpar o filtro do duche ou substituir. • Controlar e substituir o suporte do filtro.
22.	Café com pouco creme na chávena.	• Válvula de silicone suporte defeituosa ou consumida. • No caso de utilização de sachês, junta de vedação do sachê defeituosa ou consumida. • Bomba de café defeituosa.	• Controlar válvula de silicone se posicionada correctamente ou se consumida , eventualmente substituir. • Substituir junta de vedação do sachê. • Substituir bomba de café.

Nota:
e não for possível solucionar o problema no modo descrito, ou se houver outro defeito, entrar em contacto com o centro de assistência autorizado LA SAN MARCO S.P.A.

ΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
ΣΕΙΡΑ 85FLEXA

Περιεχομενα

Έκδοση 12/07

1. Εισαγωγη



Πριν να χρησιμοποιήσετε τη μηχανή διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.

1.1 Αναγνωση του εγχειριδιου



Το εγχειρίδιο αυτό παρέχει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για την τοποθέτηση, τη χρήση και τη συντήρηση της μηχανής καφέ εσπρέσο.

1.2 Συστασεισ



- Μην θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή και μην εκτελέσετε την τακτική συντήρηση πριν να διαβάσετε το παρόν εγχειρίδιο.
- Η μηχανή αυτή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με σκοπό να παρασκευάζει καφέ εσπρέσο, να παρέχει ζεστό νερό (για την παρασκευή ροφημάτων και αφεψημάτων) και ατμό (για το ζέσταμα υγρών). Οποιαδήποτε χρήση που δεν περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο θεωρείται ανάρμοστη και συνεπώς δεν επιτρέπεται. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη για βλάβες που προκλήθηκαν λόγω ανάρμοστης χρήσης της συσκευής.
- ς κανονισμούς ασφαλείας που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης της μηχανής και φυσικά με τους κανόνες που επιβάλλει η κοινή λογική.
- ητά προστατευτικά καλύμματα, ή εάν έχουν απενεργοποιηθεί οι διατάξεις ασφαλείας. Απαγορεύεται αυστηρά η αφαίρεση ή η παραβίαση των διατάξεων ασφαλείας. Δεν πρέπει να αφαιρεθεί κανένα προστατευτικό κάλυμμα από τη μηχανή (υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε χώρους όπου ο καθαρισμός γίνεται με εκτόξευση νερού. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η σχολαστική τήρηση των τακτικών συντηρήσεων που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο είναι απαραίτητη για να εργάζεστε με ασφάλεια και για να βρίσκεται η μηχανή πάντα σε καλή κατάσταση.
- ουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης (σέρβις) και ζητήστε να χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά.
- ση, προς αποφυγή κάθε κινδύνου.
- Απαγορεύεται αυστηρά να προβαίνετε σε ενέργειες για τις οποίες δεν είστε εξουσιοδοτημένοι και δεν έχετε καταλάβει τον ακριβή τρόπο εκτέλεσης. Αν έχετε ανάγκη από πληροφορίες, ανταλλακτικά ή αξεσουάρ, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή.
- Η μηχανή παρέχεται με δύο μπόιλερ χωρίς νερό, για να μην υπάρχει ο κίνδυνος να προκληθούν ανεπανόρθωτες ζημιές στη μηχανή εάν εκτεθεί σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 0°C. Σε περίπτωση που η μηχανή, μετά τη χρήση της, αποθηκευτεί σε χώρους με θερμοκρασία χαμηλότερη ή ίση με 0°C, θα είναι απαραίτητο να εκκενώσετε το μπόιλερ του καφέ προχωρώντας όπως προσδιορίζεται παρακάτω:

1. Σηκώστε το σωλήνα αναρρόφησης του νερού του κυκλώματος καφέ που βρίσκεται στο εσωτερικό του ντεπόζιτου.
2. Αφαιρέστε την κούπα φίλτρου από το γκρουπ ροής.
3. Πατήστε το κουμπί A του χειριστηρίου.
4. Όταν δεν θα βγαίνει πλέον νερό από το γκρουπ ροής πατήστε και πάλι το κουμπί A.
5. Περάστε και πάλι το σωλήνα αναρρόφησης νερού στο εσωτερικό του ντεπόζιτου.
6. Η μηχανή τώρα είναι έτοιμη για να την αποθηκεύσετε σε κρύους χώρους.

1.3 Χρηση τησ μηχανησ καφε εσπρεσο

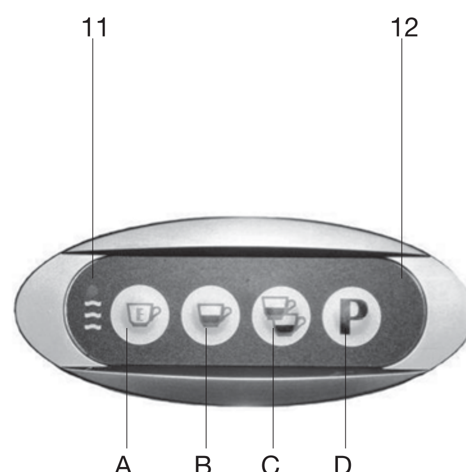
Θερμοκρασία περιβάλλοντος: 5 ÷ 45 °C (σε περίπτωση παγετού, αδειάστε το κύκλωμα του νερού)
Πίεση παροχής νερού: 80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bar)
Σκληρότητα νερού: κάτω από 5 °f

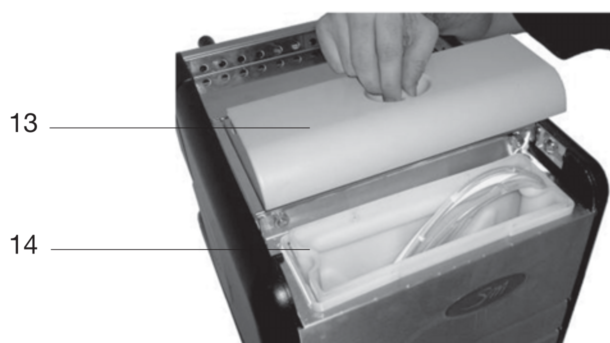
2. Τεχνικα χαρακτηριστικα

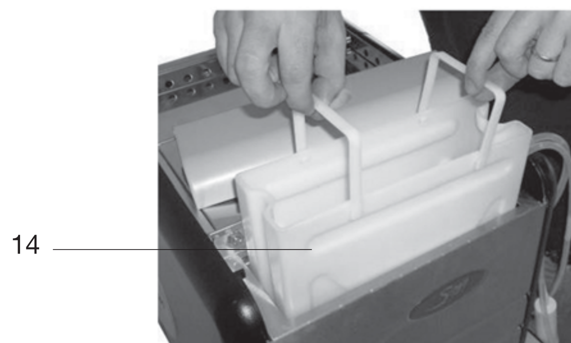
Τάση - Συχνότητα:	230V 50Hz, 115V 60Hz	Χωρητικότητα ντεπόζιτου νερού:	Περίπου 5 λίτρα
Δεσμευόμενη ισχύς:	2000 W	Βάρος άδεια:	35 kg
Διαστάσεις όγκου (μήκος x ύψος x πλάτος):	38 x 47 x 55 cm		

3. Περιγραφη τησ μηχανησ





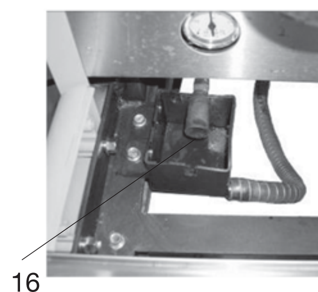




Οι όροι που χρησιμοποιούνται στην περιγραφή αυτή θα χρησιμοποιηθούν στις ακόλουθες σελίδες.













1. Γενικός διακόπτης (ON αναμμένο φως – OFF σβηστό φως)
2. Γκρουπ ροής
3. Κούπα φίλτρου
4. Χειριστήριο
5. Μανόμετρο πίεσης ατμού μπόιλερ
6. Λεβιέ της βάνας παροχής ατμού
7. Σωληνάκι παροχής ατμού
8. Λεβιέ της βάνας παροχής ζεστού νερού
9. Σωληνάκι παροχής ζεστού νερού
10. Σχάρα εναπόθεσης των φλυτζανιών
11. ΛΥΧΝΙΑ στάθμης νερού μέσα στη λεκάνη
12. ΛΥΧΝΙΑ θερμοκρασίας νερού στο μπόιλερ

A. Κουμπί ροής καφέ (χειροκίνητο)
B. Κουμπί ροής μονού καφέ
C. Κουμπί ροής διπλού καφέ
D. Κουμπί προ-έγχυσης

13. Καπάκι λεκάνης νερού
14. Λεκάνη νερού
15. Λεκάνη συλλογής σταγόνων (χειροκίνητη λειτ.)
16. Λεκάνη συλλογής σταγόνων (αυτόματη λειτ.)
17. Κούπα για μονό καφέ (σε φακελάκι ή αλεσμένο)
18. Κούπα για διπλό καφέ (αλεσμένο)
19. Τυφλό φίλτρο μεμβράνης

4. Τοποθετηση



- Η μηχανή καφέ παραδίδεται στον πελάτη κατάλληλα συσκευασμένη. Η συσκευασία περιέχει: τη μηχανή και τα αξεσουάρ της, το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και τη δήλωση συμμόρφωσης. Αφού ανοίξετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η μηχανή του καφέ και τα παρελκόμενά της είναι ακέραια. Σε περίπτωση αμφιβολιών, μη τη χρησιμοποιήσετε, αλλά απευθυνθείτε στον κατασκευαστή.
- Όλα τα μέρη της συσκευασίας πρέπει να φυλαχτούν με προσοχή για μελλοντικές μεταφορές της μηχανής.
- Η μηχανή πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε μία εντελώς οριζόντια επιφάνεια και αρκετά ανθεκτική ώστε να αντέχει το βάρος της, με ένα επαρκές χώρο γύρο της για τη μείωση της θερμότητας που δημιουργείται κατά τη λειτουργία της.
- Για την ασφάλεια από κινδύνους που οφείλονται στο ηλεκτρικό ρεύμα, η μηχανή πρέπει να τοποθετείται μακριά από νιπτήρες, μπανιέρες, ενυδρεία, βρύσες, βρεγμένους χώρους ή με ενδεχόμενες πιτσιλιές νερού.
- Διατηρείστε τη μηχανή μακριά από άμεσες πηγές θερμότητας.
- στα τεχνικά στοιχεία και στην πινακίδα προσδιορισμού η οποία είναι τοποθετημένη επάνω στην ίδια τη μηχανή. Εάν η τάση είναι διαφορετική <u>μην συνδέετε ποτέ τη μηχανή</u>, αυτό μπορεί να προβεί επικίνδυνο και μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή.

4.1 Συνδεση παροχησ του δικτυου νερου στη μηχανη

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ (αυτόματο μοντέλο):Τοποθετήστε στα πόδια της μηχανής το σωλήνα παροχής του δικτύου νερού (διάμετρος 3/8") και εγκαταστήστε μία βαλβίδα αναχαίτισης (κατά προτίμηση σφαιρική 3/8") για να μπορείτε να ανοιγοκλείνετε γρήγορα το νερό.
ΕΚΡΟΗ (αυτόματο μοντέλο): Στο δάπεδο πρέπει να προετοιμάσετε ένα επισκέψιμο φρεάτιο που να συνδέεται με το δίκτυο διάθεσης των νερών, στο οποίο θα πρέπει να πηγαίνει ο σωλήνας εκροής της μηχανής λόγω βαρύτητας. Ο σωλήνας εκροής (συνδέεται με τη λεκάνη συλλογής σταγόνων 16) πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε η ροή να είναι ελεύθερη και χωρίς τη δυνατότητα έμφραξης κατά τη διάρκεια της χρήσης του.
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ (χειροκίνητο μοντέλο): Ανοίξτε το πορτάκι πρόσβασης στη θήκη του νερού και γεμίστε τη λεκάνη με πόσιμο νερό όχι ζεστό, και αν είναι δυνατόν με χαμηλή περιεκτικότητα ασβεστίου. Κλείστε το πορτάκι.
ΕΚΡΟΗ (χειροκίνητο μοντέλο): Κάτω από τη σχάρα εναπόθεσης των φλυτζανιών 10 βρίσκεται η λεκάνη συλλογής σταγόνων 15. Περιοδικά είναι απαραίτητο να εκκενώνετε το περιεχόμενο της λεκάνης.

4.2 Πρωτη τοποθετηση και αυτοματη πλωρωση του μποϊλερ καφε



- Η έναρξη λειτουργίας της μηχανής καφέ πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένους τεχνικούς που είναι εξουσιοδοτημένοι από τη LA SAN MARCO SPA.
- Αφού τελειώσει η ηλεκτρική σύνδεση και η πλήρωση της λεκάνης νερού, σας συνιστούμε να εκκινήσετε τη μηχανή καφέ εσπρέσο ακολουθώντας με προσοχή τις παρακάτω οδηγίες, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στη συσκευή.

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της μηχανής σε μία κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.
2. Η σωστή λειτουργία της μηχανής απαιτεί το μπόιλερ που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του καφέ να είναι πάντα γεμάτο με νερό. Ως εκ τούτου κατά την πρώτη τοποθέτηση της μηχανής, ανάβοντας το γενικό διακόπτη, θα ξεκινήσει ένας κύκλος αυτόματης πλήρωσης του μπόιλερ διάρκειας 75 δευτερολέπτων.
3. Κατά το αυτόματο γέμισμα του μπόιλερ, η μπλε ΛΥΧΝΙΑ θα αναβοσβήνει ενώ η κόκκινη ΛΥΧΝΙΑ θα ανάβει σταθερά. Στη φάση αυτή δεν θα είναι δυνατόν να γίνουν ροές καφέ καθώς τα σχετικά κουμπιά είναι απενεργοποιημένα.
4. Εάν κατά τη φάση πλήρωσης του νερού στο μπόιλερ η μηχανή σβήσει, ενώ δεν είναι ακόμη γεμάτο το μπόιλερ, την επόμενη φορά που θα ανάψει, η μηχανή θα εκτελέσει έναν κύκλο πλήρωσης πάντα 75 δευτερολέπτων. Το ίδιο ισχύει εάν κατά τη φάση πλήρωσης λείψει το νερό στη λεκάνη: αφού αποκατασταθεί η στάθμη στη λεκάνη η μηχανή θα εκτελέσει έναν κύκλο πλήρωσης επίσης 75 δευτερολέπτων.

5. Αφού γεμίσουν έτσι και τα δύο μπόιλερ, η κεντρική μονάδα θα ενεργοποιήσει τη θέρμανση τόσο του μπόιλερ καφέ όσο και του ατμού (με προτεραιότητα στο μπόιλερ καφέ). Κατά τη φάση θέρμανσης η κόκκινη ΛΥΧΝΙΑ στο χειριστήριο θα αναβοσβήνει, ενώ η κεντρική ηλεκτρονική μονάδα θα απενεργοποιήσει τα κουμπιά σχετικά με την εκροή του καφέ.

4.3 Προγραμματισμοσ αυτοματησ δοσησ καφε (μονή δόση και διπλή δόση)

1) Σβήστε τη μηχανή μεταθέτοντας το γενικό διακόπτη **1**.
2) Πατήστε το κουμπί **B** (μονός καφές) και κρατώντας το πατημένο ανάψτε τη μηχανή, η μηχανή μπαίνει σε προγραμματισμό και η ΛΥΧΝΙΑ του πλήκτρου **B** αναβοσβήνει.
3) Προετοιμάστε τη μηχανή για την παρασκευή ενός μονού καφέ και τοποθετήστε το φλυτζανάκι κάτω από το στόμιο ροής.
4) Πατήστε μία φορά το κουμπί **B**, αφού λάβετε την επιθυμητή δόση καφέ στο εσωτερικό του φλυτζανιού πατήστε και πάλι το κουμπί **B** για να τελειώσετε τη ροή και να αποθηκεύσετε έτσι τη χρονική διάρκεια της ροής.

Επαναλάβατε τις ίδιες ενέργειες (από το σημείο 1 και εξής) για τη διπλή δόση (κουμπί **C**).

5. Οδηγιεσ λειτουργιασ

5.1 Προετοιμασια του καφε



Όταν κάνετε καφέ εσπρέσο, τσάι ή όταν χρησιμοποιείτε τον ατμό, υπάρχει ο κίνδυνος να προκληθούν εγκαύματα από τις ουσίες που μπορεί να έλθουν σε επαφή κατά λάθος με το δέρμα.

5.2 Ροη καφε με χειροκινητη λειτουργια

1) Προετοιμάστε τη μηχανή για να παρασκευάσετε έναν μονό ή διπλό καφέ.
2) Πατήστε και αφήστε το κουμπί A (χειροκίνητη λειτουργία καφέ) για να αρχίσετε την ροή του καφέ.
3) Αφού λάβετε την επιθυμητή δόση καφέ στο εσωτερικό του φλυτζανιού πατήστε και πάλι το κουμπί A για να τελειώσετε τη ροή.

5.3 Ροη καφε με αυτοματη λειτουργια

1) Προετοιμάστε τη μηχανή για να παρασκευάσετε έναν μονό ή διπλό καφέ.
2) Πατήστε και αφήστε ελεύθερο το κουμπί B (μονός καφές) ή το κουμπί C (διπλός καφές) για να αρχίσει η ροή του καφέ.
3) Αφού λάβετε την προγραμματισμένη δόση καφέ η ροή τελειώνει αυτόματα.

5.4 Λειτουργια προ-εγχυσησ

Η ροή του καφέ με τη λειτουργία προ-έγχυσης μπορεί να ενεργοποιηθεί ή απενεργοποιηθεί σύμφωνα με τη θέληση του χρήστη πατώντας το κουμπί D (η ΛΥΧΝΙΑ του κουμπιού επισημαίνει εάν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη ή όχι).

5.5 Παροχη ζεστου νερου

Το ζεστό νερό λαμβάνεται από το σωληνάκι 9 και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ετοιμάσετε ροφήματα, τσάι, χαμομήλι, για να ζεστάνετε τα φλυτζάνια, για να αραιώσετε τον καφέ εσπρέσο και να κάνετε “αμερικάνικο” καφέ, κλπ.
Χρησιμοποιήστε το λεβιέ παροχής 8 (σηκώνοντάς το, κατεβάζοντάς το ή μετακινώντας το στο πλάι) για να πάρετε ζεστό νερό από το σωληνάκι.

5.6 Παροχη ατμου

΄Ενα τζετ ατμού, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αφρίσετε το γάλα ή να ζεστάνετε άλλα ροφήματα, βγαίνει σπό το σωληνάριο παροχής ατμού 7, ενεργώντας ως εξής: σηκώνοντας ή κατεβάζοντας το λεβιέ 6 επιτυγχάνεται η μέγιστη ροή (το λεβιέ μπλοκάρει στη μέγιστη θέση. Για να σταματήσετε το τζετ ατμού χρειάζεται να επαναφέρετε το σωληνάριο στην αρχική του θέση). Μετακινώντας στο πλάι το σωληνάριο επιτυγχάνεται μία μειωμένη ροή του ατμού (το λεβιέ δεν μπλοκάρει και εάν το αφήσετε επιστρέφει στην αρχική του θέση.



- Η χρήση του εξατμιστήρα απαιτεί προσοχή. Η απ’ευθείας επαφή του δέρματος με το σωληνάκι ατμού και με τη ροή του ατμού μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Πιάστε το περίβλημα προστασίας από εγκαύματα για να αλλάξετε τη θέση του σωληναρίου ατμού. Μην κατευθύνετε ποτέ το τζετ του ατμού προς σημεία όπου υπάρχουν άτομα ή αντικείμενα που δεν έχουν σχέση με τη χρήση που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Σημείωση: Προτού να χρησιμοποιήσετε το σωληνάκι παροχής ατμού, αδειάστε μέσα στη λεκάνη τα ενδεχόμενα συμπυκνώματα που σχηματίστηκαν στο εσωτερικό του. Μετά τη χρήση, καθαρίστε με προσοχή το σωληνάκι με ένα υγρό πανί και ενδεχομένως αδειάστε μέσα στη λεκάνη τα ενδεχόμενα υπολείμματα

6. Απλη συντηρηση



Κανένα πάνελ ή σταθερό προστατευτικό κάλυμμα του περιβλήματος της μηχανής δεν πρέπει να αφαιρείται από τη μηχανή για να πραγματοποιήσετε τις εργασίες απλής συντήρησης.
Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά προϊόντα καθαρισμού (οινόπνευμα, βενζίνη, διαλυτικά), ή διαβρωτικά υλικά για τον καθαρισμό της μηχανής καφέ. Χρησιμοποιείτε νερό και ουδέτερα προϊόντα καθαρισμού.

Σημείωση: Οι εργασίες καθημερινού καθαρισμού πρέπει να πραγματοποιούνται για να διατηρείται σταθερή η απόδοση της μηχανής και για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια του χρήστη και των λοιπών ατόμων.

6.1 Καθημερινοσ καθαρισμοσ του γκρουπ ροησ καφε

1) Απαγγιστρώστε την κούπα φίλτρου από το γκρουπ ροής, αδειάστε τα υπολείμματα του καφέ ή το φακελάκι.
2) Καθαρίστε με το ειδικό βουρτσάκι (παρέχεται με τον εξοπλισμό της μηχανής) την έδρα του γκρουπ όπου μπαίνει η κούπα του φίλτρου.
3) Τοποθετήστε το τυφλό φίλτρο μεμβράνης 19 (παρέχεται με τον εξοπλισμό της μηχανής) στο εσωτερικό της κούπας του φίλτρου.
4) Τοποθετήστε την κούπα στο γκρουπ και χωρίς να την αγκιστρώσετε εντελώς πατήστε το κουμπί συνεχούς ροής.
5) Αφήστε το νερό να ξεχειλίζει από την κούπα φίλτρου (με αυτόν τον τρόπο καθαρίζεται το γκρουπ ροής).



Η ροή νερού από το γκρουπ μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα που οφείλονται στην τυχαία επαφή με το δέρμα.

6) Σταματήστε τη ροή του νερού και μπλοκάρετε την κούπα στο γκρουπ.
7) Ενεργοποιήστε τη συνεχή ροή και μετά από ένα-δύο δευτερόλεπτα διακόψτε την. Επαναλάβατε μερικές φορές αυτήν την ενέργεια ανά διαστήματα των 5-10 δευτερολέπτων (με αυτόν τον τρόπο καθαρίζει το κανάλι εκροής και η ηλεκτροβαλβίδα του γκρουπ ροής).

6.2 Καθαρισμος λεκανησ και σχαρασ εναποθεσησ φλυτζανιων

Η κάτω σχάρα εναπόθεσης φλυτζανιών πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρή. Κατά τη διάρκεια της καθημερινής χρήσης αρκεί να την καθαρίζετε με ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό πανί. Στο τέλος της καθημερινής εργασίας πρέπει να καθαρίζετε τη λεκάνη συλλογής υπολειμμάτων και τη σχάρα ακόμη και στην εσωτερική πλευρά της, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ένα ουδέτερο απορρυπαντικό.

6.3 Καθαρισμοσ του σωληναριου ατμου

Καθαρίστε το σωληνάκι παροχής ατμού με ένα σφουγγάρι ή με ένα υγρό πανί στο τέλος της καθημερινής εργασίας για να απομακρύνετε τα υπολείμματα γάλακτος ή άλλων υγρών που αναπόφευκτα κολλάνε πάνω του κατά τη συνήθη χρήση της μηχανής. Ανοίξτε τη βάνα του ατμού, κατευθύνοντας το σωληνάκι προς το εσωτερικό της λεκάνης συλλογής υπολειμμάτων, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που ενδεχομένως έχουν παραμείνει μέσα στο σωληνάκι.

6.4 Πλυσιμο λεκανησ νερου

1) Ανοίξτε το πορτάκι πρόσβασης στη θήκη του νερού, βγάλτε τους δύο σωλήνες αναρρόφησης και το σωλήνα εκροής νερού από τη λεκάνη.
2) Βγάλτε τη λεκάνη από τη μηχανή και πλύντε την με τρεχούμενο νερό.
3) Στεγνώστε καλά τα τοιχώματα της λεκάνης με ένα πανί και τοποθετήστε την και πάλι στην έδρα της στο εσωτερικό της μηχανής.
4) Περάστε τους τρεις σωλήνες μέσα στη λεκάνη.
5) Γεμίστε τη λεκάνη (χειροκίνητο μοντέλο), και ξανακλείστε το πορτάκι της μηχανής.



- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, διαβρωτικά προϊόντα ή υλικά για να πλένετε τη λεκάνη νερού.
- Μην πλένετε τη λεκάνη νερού στο πλυντήριο πιάτων.

6.5 Αφαλατωση



- Η μηχανή διαθέτει δύο αποσκληρυντές συνδεόμενους στους δύο σωλήνες αναρρόφησης που βρίσκονται στο εσωτερικό της λεκάνης νερού. Μετά από 150 ροές οι ρητίνες που υπάρχουν στον αποσκληρυντή εξαντλούνται και είναι απαραίτητο να αντικαταστήσετε τους αποσκληρυντές.

7. Εμφανιση μηνυματων αλαρμ

7.1 Μοντελο με χειροκινητη τροφοδοσια τησ λεκανησ νερου

Σ’ αυτόν τον τύπο μηχανής υπάρχει το αλάρμ αυτόματης ρύθμισης στάθμης λέβητα νερού.
Πράγματι εάν η στάθμη του νερού στο μπόιλερ ατμού είναι κάτω από το κανονικό και η αντλία δεν μπορεί να αποκαταστήσει τη στάθμη αυτή μέσα σε 4 λεπτά, η ηλεκτρονική κεντρική μονάδα της μηχανής σταματάει την αυτόματη πλήρωση του μπόιλερ και επισημαίνει την ανωμαλία ανάβοντας την μπλε ΛΥΧΝΙΑ στο χειριστήριο. Ταυτόχρονα απενεργοποιείται η αντλία πλήρωσης του μπόιλερ νερού/ατμού και η ηλεκτρική αντίσταση του μπόιλερ νερού/ατμού. Για το reset του αλάρμ σβήστε και ξανανάψτε τη μηχανή, στο σημείο αυτό η κεντρική

ηλεκτρονική μονάδα θα προσπαθήσει να αποκαταστήσει και πάλι τη στάθμη του μπόιλερ ατμού. Εάν το πρόβλημα επιμένει επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης LA SAN MARCO SPA.

7.2 Μοντελο με αυτοματη τροφοδοσια τησ λεκανησ νερου

Στο μοντέλο αυτό, πέρα από το αλάρμ αυτόματης ρύθμισης στάθμης λέβητα, που περιγράφεται στην παράγραφο 7.1 υπάρχει και ένας αισθητήρας χωρητικότητας ο οποίος μπλοκάρει την αυτόματη πλήρωση του νερού όταν αυτό φθάσει τη μέγιστη επιτρεπτή στάθμη στη λεκάνη. Εάν μέσα σε 4 λεπτά ο αισθητήρας δεν επιτευχθεί από τη στάθμη του νερού η κεντρική ηλεκτρονική μονάδα της μηχανής σταματάει την αυτόματη πλήρωση της λεκάνης και ταυτόχρονα κλείνει την ηλεκτροβαλβίδα πλήρωσης. Το αλάρμ προβάλλεται αναβοσβήνοντας η μπλε ΛΥΧΝΙΑ που βρίσκεται στο χειριστήριο ελέγχου. Το reset του αλάρμ γίνεται σβήνοντας και ανάβοντας το γενικό διακόπτη. Στο σημείο αυτό η ηλεκτρονική κεντρική μονάδα θα προσπαθήσει να αποκαταστήσει τη στάθμη στη λεκάνη. Εάν το πρόβλημα επιμένει επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης LA SAN MARCO SPA.

8. Πληροφοριεσ για τουσ χρηστεσ τησ ευρωπαϊκησ κοινοτητασ

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών απορριμμάτων (WEEE) γνωστοποιούνται στους χρήστες της ευρωπαϊκής κοινότητας τα εξής.



- Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που υπάρχει επάνω στη συσκευή ή στη συσκευασία δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της διάρκειας ζωής του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απορρίμματα.
- Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη προώθηση της συσκευής για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και τη διάθεση ως απόρριμμα που είναι συμβατές με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και βοηθάει στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.
- Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος ως απόρριμμα, από την πλευρά του χρήστη, επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον εθνικό τοπικό κανονισμό.

9. Εγγυηση

Η εγγύηση παύει να ισχύει στις εξής περιπτώσεις:
- Δεν τηρήθηκαν οι οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
- Οι ενέργειες προγραμματισμένης συντήρησης και επισκευής πραγματοποιήθηκαν από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Η συσκευή χρησιμοποιήθηκε με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Τα γνήσια εξαρτήματα αντικαταστήθηκαν με άλλα διαφορετικής προέλευσης.

Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημίες που προκλήθηκαν από αμέλεια, λανθασμένη χρήση και τοποθέτηση και μη συμβατές με αυτά που προβλέπονται από το παρόν εγχειρίδιο, ανάρμοστη χρήση, κακομεταχείριση, κεραυνούς και ατμοσφαιρικούς παράγοντες, υπερφορτώσεις και υπερεντάσεις, ανεπαρκή ή ακανόνιστη ηλεκτρική τροφοδοσία.

10. Δηλωση συμμορφωσης CE

Η κατασκευάστρια εταιρία: 
La San Marco S.p.A.
34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italia – Via Padre e Figlio Venuti, 10
τηλέφωνο (+39) 0481 967111 – φαξ (+39) 0481 960166 – http://www.lasanmarco.com
δηλώνει υπεύθυνα ότι η μηχανή για καφέ εσπρέσο η οποία περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο και προσδιορίζεται από τα στοιχεία της πινακίδας που αναφέρονται επάνω στη συσκευή είναι συμβατή με τις οδηγίες: 98/37/ΕΚ, 73/23/ΕΚ, 89/336/ΕΟΚ, 89/109/ΕΟΚ. Για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με τις προαναφερόμενες οδηγίες έχουν εφαρμοστεί τα εναρμονισμένα πρότυπα: EN 12100-1, EN 12100-2, EN 60335-1, EN 60335-2-75

Gradisca d'Isonzo, Ιούνιος 2007
Διευθύνων σύμβουλος
Μηχ. Roberto Marri

11. Προβληματα και λυσεις

	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
1.	Βγαίνει νερό από τη βαλβίδα ασφαλείας του μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού.	• Το κύκλωμα πλήρωσης μπόιλερ παραμένει τροφοδοτημένο.	• Ελέγξτε τον αισθητήρα στάθμης μπόιλερ ζεστού νερού/ατμού • Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα • Αντλία πάντα τροφοδοτημένη.
2.	Βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας του μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού.	• Βλάβη στο ηλεκτρικό σύστημα, η αντίσταση είναι πάντα τροφοδοτημένη προκαλώντας την αύξηση της πίεσης στο μπόιλερ (η βαλβίδα ασφαλείας επεμβαίνει στα 2÷2.5 bar).	• Ελέγξτε τον πρεσοστάτη.
3.	Μετά την αρχικοποίηση, το μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού, δεν ζεσταίνεται.	• Επέμβαση του θερμοστάτη ασφαλείας μπόιλερ ατμού. • Η ηλεκτρική αντίσταση είναι καμμένη ή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	• Ελέγξτε εάν έχει επέμβει ο θερμοστάτης ασφαλείας της αντίστασης, ενεργοποιήστε τον και ελέγξτε αν λειτουργεί σωστά. • Ελέγξτε εάν η αντίσταση είναι τροφοδοτημένη από την κεντρική μονάδα και από τον πρεσοστάτη. Περιμένετε το μπόιλερ καφέ να φθάσει στη θερμοκρασία καθώς κατά τη διάρκεια της θέρμανσης έχει προτεραιότητα.
4.	Μετά την αρχικοποίηση, το μπόιλερ καφέ, δεν ζεσταίνεται.	• Επέμβαση του θερμοστάτη ασφαλείας μπόιλερ καφέ.. • Η ηλεκτρική αντίσταση είναι καμμένη ή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.	• Ελέγξτε εάν έχει επέμβει ο θερμοστάτης ασφαλείας της αντίστασης, ενεργοποιήστε τον και ελέγξτε αν λειτουργεί σωστά. • Ελέγξτε εάν η αντίσταση τροφοδοτείται από την κεντρική μονάδα.
5.	Δεν βγαίνει νερό από το γκρουπ ροής	• Καφές αλεσμένος πολύ ψιλά ή μεγάλη δόση. • Υδραυλικό κύκλωμα βουλωμένο ή κενό. • Βλάβη στην ηλεκτροβαλβίδα εκκένωσης κούπας και/ή ηλεκτροβαλβίδα εκκένωσης πίεσης μπόιλερ. • Η αντλία καφέ δεν δουλεύει. • Δοχείο νερού άδειο.	• Ρυθμίστε την άλεση και/ή τη δόση του αλεσμένου καφέ. • Ελέγξτε ότι το υδραυλικό κύκλωμα δεν είναι βουλωμένο και το μπόιλερ καφέ έχει γεμίσει σωστά. Σε περίπτωση καινούργιας μηχανής εκτελέστε έναν κύκλο αρχικοποίησης και ελέγξτε την πλήρωση του φίλτρου κατά των αλάτων. • Ελέγξτε ότι η ηλεκτροβαλβίδα εκκένωσης πίεσης κούπας δεν χάνει κατά τη διάρκεια της ροής και ότι η βαλβίδα εκκένωσης πίεσης μπόιλερ είναι κλειστή. • Η αντλία καφέ έχει φθαρεί ή δεν τροφοδοτείται. • Αισθητήρας χωρητικότητας ελαττωματικός δεν επισημαίνει την έλλειψη νερού (μπλε λυχνία σταθερή). Σε περίπτωση μηχανών με αυτόματη πλήρωση, δείτε σχετικά το σημείο n° 9.

	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
6.	Δεν είναι δυνατόν να προγραμματιστούν οι δόσεις καφέ.	• Ανώμαλη λειτουργία της κεντρικής μονάδας.	• Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα.
7.	Αλάρμ στάθμης μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού αναβοσβήνοντας η μπλε λυχνία.	• Time out πλήρωσης. • Βλάβη στην αντλία μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού.	• Φίλτρο κατά των αλάτων μπόιλερ, ζεστού νερού/ατμού δεν γέμισε σωστά ή υδραυλικο κύκλωμα βουλωμένο. • Αντλητής με βλάβη ή δεν τροφοδοτείται, δεν γεμίζει.
8.	Αλάρμ έλλειψης νερού αναβοσβήνοντας η μπλε λυχνία με μικρότερη συχνότητα.	• Έλλειψη νερού σε δοχείο.	• Γεμίστε με πόσιμο νερό το δοχείο. • Σε περίπτωση μηχανών με αυτόματη πλήρωση, δείτε σχετικά το σημείο n° 9.
9.	Αλάρμ αυτόματης στάθμης δοχείου (μόνο για μοντέλα με αυτόματη πλήρωση δοχείου) αναβοσβήνοντας η μπλε λυχνία.	• Time out πλήρωσης δοχείου. • Γενική βαλβίδα δικτύου ύδρευσης κλειστή. • Βλάβη ηλεκτροβαλβίδας αυτόματης στάθμης δοχείου.	• Ελέγξτε ότι το υδραυλικό κύκλωμα της αυτόματης στάθμης δεν είναι βουλωμένο. • Ελέγξτε ότι η βαλβίδα παροχής του δικτύου ύδρευσης είναι ανοιχτή. • Αντικαταστήστε την ηλεκτροβαλβίδα αυτόματης στάθμης δοχείου. • Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα.
10.	Διαρροή νερού από το δοχείο (μόνο για μοντέλα με αυτόματη πλήρωση δοχείου).	• Κακή λειτουργία του κυκλώματος αυτόματης ρύθμισης στάθμης. • Δυσλειτουργία αισθητήρα χωρητικότητας πολύ γεμάτου.	• Αντικαταστήστε ηλεκτροβαλβίδα πλήρωσης. • Αντικαταστήστε αισθητήρα χωρητικότητας. • Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα.
11.	Η μηχανή, με σχετική λυχνία, είναι αναμμένη, αλλά δεν λειτουργεί το ηλεκτρονικό μέρος.	• Καλώδιο κεντρικής μονάδας - χειριστηρίου αποσυνδεμένο. • Δυσλειτουργία κεντρικής μονάδας.	• Ελέγξτε την καλωδίωση του χειριστηρίου. • Ελέγξτε την τηκτή ασφάλεια της κεντρικής μονάδας. • Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα.
12.	Η μηχανή χάνει νερό από το γκρουπ.	• Ηλεκτροβαλβίδα εκκένωσης κούπας και/ή αντλίας πάντα τροφοδοτημένες ή με βλάβη. • Βαλβιδούλα γκρουπ που χάνει.	• Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα. • Αντικαταστήστε την ηλεκτροβαλβίδα. • Αντικαταστήστε τη βαλβιδούλα του γκρουπ.
13.	Από το σωληνάκι ατμού βγαίνει λίγος ατμός ή σταγόνες νερού.	• Η βάνα χρειάζεται ρύθμιση. • Η φλάντζα της βάνας έχει φθαρεί.	• Επέμβετε στην κατάλληλη ρύθμιση. • Αντικαταστήστε τη φλάντζα.
14.	Από τη βάνα παροχής νερού στάζουν μερικές σταγόνες νερού.	• Η βάνα χρειάζεται ρύθμιση. • Η φλάντζα της βάνας έχει φθαρεί.	• Επέμβετε στην κατάλληλη ρύθμιση. • Αντικαταστήστε τη φλάντζα.
15.	Κατά τη διάρκεια της ροής του καφέ ακούγεται ένα σφύριγμα.	• Ανώμαλη λειτουργία της βαλβιδούλας γκρουπ.	• Αντικαταστήστε τη βαλβιδούλα του γκρουπ.
16.	Η κούπα φίλτρου απαγκιστρώνεται από το γκρουπ ροής.	• Η φλάντζα της βάσης της κούπας έχει φθαρεί.	• Αντικαταστήστε τη φλάντζα. • Καθαρίστε το γκρουπ ροής και την κούπα.

	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
17.	Κατά τη ροή του καφέ, ένα μέρος του στάζει από τα χείλη της κούπας.	• Η φλάντζα της βάσης της κούπας έχει φθαρεί.	• Αντικαταστήστε τη φλάντζα. • Καθαρίστε το γκρουπ ροής και την κούπα.
18.	Απώλεια νερού από την ηλεκτροβαλβίδα εξαέρωσης μπόιλερ καφέ, στο εσωτερικό του δοχείου.	• Βλάβη στην ηλεκτροβαλβίδα. • Ηλεκτροβαλβίδα πάντα τροφοδοτημένη.	• Ελέγξτε και καθαρίστε την ηλεκτροβαλβίδα, διαφορετικά αντικαταστήστε την. • Αντικαταστήστε την κεντρική μονάδα.
19.	Το καϊμάκι είναι ανοιχτόχρωμο.	• Θερμοκρασία νερού μπόιλερ καφέ κάτω από 95°C • Πάνω φίλτρο του γκρουπ βουλωμένο.	• Με παλμικό υπολογιστή ανεβάστε τη θερμοκρασία του μπόιλερ. • Αντικαταστήστε το πάνω φίλτρο.
20.	Το καϊμάκι είναι σκούρο (ο καφές στάζει αργά από το στόμιο).	• Ψιλή άλεση. • Υψηλή θερμοκρασία.	• Μεγαλώστε τους κόκκους του αλεσμένου καφέ. • Με παλμικό υπολογιστή μειώστε τη θερμοκρασία του μπόιλερ καφέ.
21.	Στο φλυτζάνι μένουν κατακάθια του καφέ.	• Ψιλή άλεση. • Έχουν φθαρεί τα κοπτικά του μύλου. • Πάνω φίλτρο του γκρουπ βουλωμένο. • Οι τρύπες του φίλτρου κούπας έχουν μεγαλώσει. • Θερμοκρασία πολύ υψηλή για τον καφέ που έχει χρησιμοποιηθεί.	• Αλέστε τον καφέ πιο χοντρά. • Αντικαταστήστε τα κοπτικά. • Ελέγξτε και καθαρίστε το πάνω φίλτρο ή αντικαταστήστε το. • Ελέγξτε και αντικαταστήστε το φίλτρο κούπας.
22.	Καφές με λίγο καϊμάκι στο φλυτζανάκι.	• Βαλβίδα σιλικόνης κούπας ελαττωματική, ή φθαρμένη. • Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε φακελάκια, ελαττωματική ή φθαρμένη φλάντζα που συγκρατεί το φακελάκι. • Βλάβη στην αντλία καφέ.	• Ελέγξτε τη βαλβίδα σιλικόνης εάν είναι τοποθετημένη σωστά ή εάν έχει φθαρεί, εάν χρειαστεί αντικαταστήστε την. • Αντικαταστήστε τη φλάντζα που συγκρατεί το φακελάκι. • Αντικαταστήστε την αντλία καφέ.

Σημείωση: Αν ακολουθώντας τις διαδικασίες που περιγράφονται παραπάνω δεν λυθεί το πρόβλημα, ή παρουσιαστεί κάποιο άλλο πρόβλημα, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης (σέρβις) της LA SAN MARCO SPA.



La San Marco S.p.A.
Via Padre e Figlio Venuti, 10
34072 Gradisca d'Isonzo - Gorizia - Italy
Tel. +39.0481.967111 Fax +39.0481.960166
http://www.lasanmarco.com
E-mail: info@lasanmarco.com

